

# Tomate fresco, cebolla y queso feta

SERVES: 6

PREPARATION TIME: 15 minutos

COOKING TIME: none

## Ingredients

- 5 tomates grandes maduros, cortados en rodajas de algo menos de 1 cm de grosor
- 1 cebolla morada pequeña, en rodajas finas
- 1/4 de taza de aceite de oliva virgen extra con aroma a guindilla Filippo Berio
- 2 cucharadas de vinagre balsámico Filippo Berio
- 115 g de queso feta desmenuzado
- 1/4 de taza de aceitunas kalamata u otras aceitunas negras curadas en salmuera, sin hueso
- 1 cucharada de perejil fresco picado

## Method

1. Colocamos los tomates en una fuente. Los cubrimos con rodajas de cebolla. Aliñamos con el aceite y el vinagre balsámico. Salpimentamos. Dejamos reposar a temperatura ambiente al menos 1 hora. Añadimos el queso, las aceitunas y el perejil a la ensalada y la servimos.