



Ensalada de cebolla, sandía y queso

- Sandía
- Cebolla roja/dulce
- Queso ricota/cabra/burgos
- Menta
- Aceite de oliva virgen extra

1- Partimos la cebolla en juliana fina, si quieres suavizar su sabor en el caso de la cebolla roja ponla en remojo con unas gotas de limón durante 10 minutos. Escurrimos bien.

2- Partimos la sandía y el queso en cuadrados.

3- Juntamos todo en un bol, añadimos las hojas de menta y regamos con aceite de oliva virgen extra. Servimos fría.