

# Ensalada de Pepino y Arándanos

*¡Un refrescante regalo de verano!*

*Hace cuatro porciones*

## **Vinagreta:**

- 1 1/2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto (u otro vinagre)
- 1 cucharada zumo de lima, recién exprimido o embotellado
- 1 cucharadita azúcar
- 1/4 cucharadita sal
- 1/8 cucharadita pimienta

## **Ensalada:**

- 1 taza arándanos frescos
- 1 pepino medio crecido en invernadero, cortado en trozos pequeños
- 4 tazas de verduras de ensalada fresca
- 1/4 cebolla roja media, finamente rebanada
- 1/4 taza queso feta desmigado de grasa reducida
- 2 cucharadas nueces picadas gruesas
- rebanadas pan integral



## **Instrucciones:**

1. En un tazón pequeño batir juntos ingredientes de vinagreta.
2. En un tazón grande mezcle todos los ingredientes de la ensalada, excepto el pan.
3. Cuando esté listo para servir, añada la vinagreta a la ensalada y mezcle.
4. Tostar el pan y corta en cuatro trozos.