



Ensalada Picada

Ingredientes: 1 cebolla morada grande 1/8 cucharadita sal 1/2 taza vinagre de vino rojo 1 taza tomatitos 'cherry' 1 chile morron amarillo 1/4 taza queso feta 1 cucharadas perejil fresco picado 2 cucharadas albahaca fresca picada 1 cucharada más 2 cucharaditas aceite de oliva 1/4 cucharadita pimienta recién molida	Utensilios Necesarios: 1 tabla de cortar 1 cuchillo de chef 1 tazón mediano 1 taza de medir líquidos 1 juego de tazas de medir secos 1 juego de cucharas de medir 1 cuchara metálica 1 tazón chico
---	---

Preparación:

1. Cortar la cebolla en rebanadas muy delgadas y después cortar cada rebanada por la mitad otra vez. Poner las cebollas en un tazón mediano, agregar sal y vinagre de vino rojo. Dejar reposar por 15 minutos.
2. Lavar los tomatitos, chile morron amarillo, albahaca y perejil. Cortar el perejil y la albahaca, medir y poner en un tazón chico. Cortar los tomatitos por la mitad.
3. Cortar el pimiento morrón amarillo en cuadros de 1 pugada.
4. Después de 15 minutos, escurrir el vinagre en la taza de medir. Medir 1 cucharada de vinagre y agregar a las cebollas, tirar el resto del vinagre. Agregar el aceite de oliva con los tomatitos picados, chiles morrones amarillos, perejil y albahaca al tazón con las cebollas. Mezclar bien.
5. Poner el queso feta en la tabla de cortar, cortar y desmoronar en piezas chicas, medir 1/4 taza y agregar a la ensalada. Suavemente mezcle los ingredientes juntos. Poner a un lado hasta que esté listo para servir.