



## Hora del aperitivo

Fase : **Estabilización**

Por ración | Aportes de referencia%

Energía

**185**<sub>kcal</sub>

Dificultad: ★★★★★

Coste: ★★★★★

Categoría  
**Entrada**

Listo en  
**35 min**

Cocinado  
**00 min**

### Ingredientes

para 6 personas

- 1 sandía sin pepitas (+/- 2 kg)
- 1 cebolla roja pequeña cortada en aros muy finos
- 150 g de queso feta
- 1 puñado grande de perejil picado
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- sal y pimienta

### Preparación

1. Cortar la sandía en 6 rodajas de aproximadamente 1,5 cm de grosor y cortarlas con un cortapastas redondo de 12 cm de diámetro.
2. Coger 150 g de pulpa de la sandía restante.
3. Mézclala con el vinagre, el aceite, la sal y la pimienta. Reservar. Desmenuza el queso feta sobre cada rodaja de sandía y añade la cebolla.
4. Vierte la salsa suavemente sobre la sandía, espolvorea con perejil y ponle pimienta.