



SANDWICH DE SANDÍA A LA PLANCHA Y FETA

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 15 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 cebolleta morada
- Vinagre de vino rojo q.s.
- 4 rodajas de sandía a la plancha
- 200 g de queso feta
- 12 aceitunas Taggiasca
- 1 corazón de lechuga
- ½ diente de ajo
- 1 tomate corazón de buey
- Vinagre de vino blanco q.s.
- Sal q.s.
- Una pizca de guindilla
- Aceite AOVE q.s.
- albahaca fresca en hojas
- 8 aceitunas taggiasca deshuesadas
- Alcaparras (para decorar)

Un sabroso entrante o un plato único ligero, muy colorido, ideal para los meses de verano y cenas al aire libre.

Dificultad: **fácil**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Corte la cebolleta en rodajas y sazónelas con sal y unas gotas de vinagre de vino rojo. Corte la sandía por mitad y en 8 rodajas cuadradas con tamaño como si fueran rebanada de pan de molde. Pase la sandía por ambos lados a la plancha.

Divida cada cuadrado en 2 triángulos: en 8 de ellos distribuir el queso feta, la cebolleta en rodajas, las aceitunas deshuesadas y las hojas de lechuga. Cierre los sándwiches con los 8 triángulos restantes y apile 2 para cada porción.

Ponga una hoja de lechuga en cada plato y ponga los sandwich.

Pique finamente el tomate, sazone con el ajo machacado, 1 pizca de sal y unas gotas de vinagre blanco, 2 cucharadas de aceite y la guindilla. Distribuya los tomates picados sobre los "sandwich" y termine con las hojas de albahaca.

Decore cada plato con otras hojas de lechuga, 2 aceitunas deshuesadas y alcaparras. ¡Disfruten!

