



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico bajo
Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

100 g
lechuga
25 g
lombarda
15
tomates cherry
200 g
queso de burgos (queso fresco)
2
huevos duros
70 g
maiz dulce (en lata)
60 g
aceite de oliva virgen extra (5 cucharadas)
2 g
sal (1/2 cucharadita)
1 g
oregano (1/4 cucharadita)

Instrucciones

1. Lava y escurre la lechuga y la lombarda.
2. Trocea la lechuga.
3. Corta en tiras la lombarda.
4. Lava los tomates Cherry y córtalos en cuartos.
5. Corta el queso fresco de Burgos en dados.
6. Pela 2 huevos duros y córtalos en cuartos.

-
7. En un bol de grande mezcla la lechuga, lombarda, tomates Cherry, queso de Burgos, huevos duros y el maíz.
 8. Añade 1/2 cucharadita de sal y 1/4 de cucharadita de orégano.
 9. Añade 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y mezcla bien.
 10. Sirve y disfruta de tu ensalada Mediterránea. Ver más [recetas de ensaladas](#). [1]

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/ensalada-mediterranea>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/ensaladas>