Ensalada templada de tomates al grill con sandía y queso feta



Consejo del chef

Si tienes una placa de inducción Teka, utiliza la función directa "Parrilla" para dorar los tomates. Así cocinarás tus tomates con un solo toque, consiguiendo de forma sencilla el auténtico sabor de parrilla.

Raciones para 2

- ❏ 1 rodaja
  Sandía
- ❏ 1 puñado
  Queso feta
- ❏ 3
  Tomates
- ❏ 1 pizca
  Sal
- ❏ 1 pizca
  Pimienta blanca
- ❏ 1 chorrito
  Aceite
- ❏ 1
  Limón

1. Corta el tomate en rodajas y márcalas en la parrilla.
2. Por otro lado corta la sandía en pequeños triángulos y el queso feta en cuadraditos.
3. En una ensaladera o bandeja, emplata los tomates al grill junto con la sandía y el queso feta.
4. Aliña esta ensalada templada con una pizca de sal, pimienta blanca y aceite. Puedes utilizar el aliño que más te guste.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ensalada-templada-de-tomates-al-grill-con-sandia-y-queso-feta/