

# ENSALADA HORIATIKI CON ESPIRALES



## Ingredientes

8 cucharadas de aceite de oliva extra virgen  
250 gr. ESPIRALES EL PAVO  
250 gr. tomates maduros troceados  
2 cebollas tiernas cortadas a gajitos y rociadas  
1 pimiento verde cortado a tiras finas  
1/2 pepino cortado a rodajas finas  
50 gr. aceitunas negras  
150 gr. queso feta griego  
1 cucharadita de orégano en hojitas

## Preparación

En una ensaladera, mezclar las espirales cocidas y enfriadas con el queso. Salpimentar y rociar con 2 cucharadas de aceite. Remover y dejar en el frigorífico.

En otro recipiente, poner los tomates, la cebolla, el pimiento, el pepino, las aceitunas, el orégano, el resto del aceite, la sal y la pimienta.

Remover todo junto y guardar en el frigorífico 30 min. Como mínimo. Antes de servir, mezclarlo todo y rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.