



## Ensalada de albaricoque y feta

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 10 minutos

Para 4 personas

- Con casi cualquier fruta se puede hacer una buena ensalada, con los albaricoques también.
- El feta y la cebolla le dan el frescor y el toque salado necesario en cualquier ensalada, si quieres cambiarlo busca algo que sea fresco y algo salado y podrás hacer mil combinaciones distintas.
- La salsa de yogur puedes hacerla con yogur entero o desnatado y por qué no con yogur griego, especialmente cremoso.

### Ingredientes:

6 albaricoques grandes partidos en 8

100 gr. de queso feta

1 yogur natural

1 cucharadita de mostaza

3 hebras de azafrán

1 cucharada de zumo de limón

1/2 cebolla roja en láminas muy finas

unas hojas de menta

Prepara la salsa mezclando el yogur con el zumo de limón, la mostaza y el azafrán.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Coloca en la fuente los albaricoques y el queso feta.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Riega con la salsa, pon la menta picada o entera.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Coloca encima los aros de cebolla y sirve muy fría.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Ensalada de albaricoque y feta