



## ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, QUESO FETA Y PESTO

(Tiempo de elaboración: 20 minutos)

### Ingredientes

- 1 aguacate.
- 1 tomate.
- 50 g de queso feta.
- Pesto o pesto rojo.
- Aceite y vinagre balsámico de Módena.

### Elaboración

Estos ingredientes son para 2 personas aproximadamente.

Este es un gran plato que podéis elaborar para cenar. La elaboración es muy sencilla y podréis conseguir un gran sabor en esta ensalada.



- 1 Para comenzar esta ensalada, empezaremos por la elaboración del **pesto** cuya receta está al final del documento. Las recetas del pesto que vayáis a realizar están en el siguiente enlace:



**Receta Pesto Verde**



**Receta Pesto Rojo**

- 2 Abrimos el **aguacate**, quitándole la piel y el hueso.
- 3 Cortamos el aguacate, el **tomate** y el **queso feta** en trocitos pequeños. Los mezclamos en el plato.
- 4 Echamos un pequeño chorro de vinagre balsámico de Módena, otro de aceite y la salsa de pesto que hemos elaborado.