ENSALADA DE QUESO FETA Y TOMATES AL PESTO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 12 unidades de huevos de codorniz
- 120 g de queso feta
- 480 g de tomates raff
- 60 g de tomate cherry
- 60 g de tomates amarillos
- 8 unidades de aceitunas negras sin hueso
- 1 diente de ajo
- 20 g de piñones
- 20 g de albahaca
- 40 g de queso parmesano
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 8 hojas de romero
- 50 ml de zumo de limón
- sal
- pimienta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono	Grasas
9.5 g	28.8 g
Kcal	**Proteinas**
359	14.1 g

LA PREPARACIÓN

- Pon los huevos de codorniz en un cazo con agua fría y cuécelos durante 1 minuto a partir del momento en que el agua alcance el punto de ebullición. Pélalos cuando se hayan enfriado.
- Prepara el pesto: Introduce todos los ingredientes en el recipiente de la batidora, empezando por la sal y la pimienta, el ajo, los piñones , la albahaca, el romero y el

parmesano. Acciona la batidora varias veces y agita el recipiente, a fin de obtener una pasta homogénea . Agrega el aceite y bate un poco más, hasta conseguir una pasta líquida y cremosa. Si la encuentra demasiado líquida , añada un poco de parmesano y piñones.

- En un recipiente , corta el queso feta en dados, vierte más o menos la mitad del pesto y remueve bien para que los dados se impregnen de salsa. Coloca un film sobre el recipiente y resérvalo en un lugar fresco. Pon el pesto restante en una salsera con el zumo de limón. Mezcla y rectifica el punto de sal y pimienta.
- Lava y seca los tomates. Coloca los ingredientes de la ensalada en una fuente. Corta los tomates raff en rodajas y colócalas alrededor de a fuente. Corta los tomates cherry por la mitad y distribúyelos en el interior del círculo alternándolos con los huevos de codorniz también cortados por la mitad.
- Coloca el queso feta en un montoncito central, y luego intercala los tomates amarillos alrededor. Distribuye las aceitunas en la fuente . Rocía con un chorrito de pesto y sirve.