

# Ensalada Shirazi

RECETA NUMERO 1

## La ensalada shirazi

Desearíamos que todos tuvieran el sueño de viajar durante meses de vacaciones, pero no es una tarea sencilla cuando debemos esperar. No queremos poner en riesgo a nuestros pasajeros, pero durante estos días se puede experimentar el sabor de otros países en casa. Hemos preparado las recetas de algunas comidas, postres, ensaladas y bebidas iraníes y las compartiremos con ustedes a partir de esta semana.

Empezaremos con la ensalada shirazi, una ensalada sencilla y fácil de hacer.

**Ingredientes:**

 7 tomates medianos	 2 pepinos	 media cebolla pequeña
 jugo de lima fresca	 un poco de menta fresca (o 1 cucharadita de menta seca)	 un poco de sal
 opcional: Aceite de oliva Virgen Extra, unas gotas		

**La receta:**

- 1- Lavar los pepinos, los tomates y la cebolla
- 2- Pelar los pepinos y la cebolla
- 3- Cortar muy finos los pepinos, los tomates y la cebolla
- 4- Añadir la menta y a sal y mezclarlo todo
- 5- Añadir el jugo de lima
- 6- Unas gotas de Aceite de Oliva Virgen Extra (opcional)

¡Ya está preparado! ¡Que aproveche!

ESCRITO POR: BETTA TALENT

La ensalada shirazi



## Ingredientes:

- 2 tomates medianos
- 2 pepinos
- media cebolla pequeña
- jugo de lima fresca
- un poco de menta fresca (o 1 cucharadita de menta seca)
- un poco de sal
- opcional: Aceite de oliva Virgen Extra, unas gotas

## Preparación:

- 1- Lavar los pepinos, los tomates y la cebolla
- 2- Pelar los pepinos y la cebolla
- 3- Cortar muy finos los pepinos, los tomates y la cebolla
- 4- Añadir la menta y la sal y mezclarlo todo
- 5- Añadir el jugo de lima
- 6- Unas gotas de Aceite de Oliva Virgen Extra (opcional)