

Tiempo: 10 min.
Marinado: 3 a 5 días.
Tiempo total: 3 a 5 días
Porciones: 4

Queso Feta Marinado



Ingredientes

- 200g Queso feta *cortado en pequeños cubos de 2-3 cm.*
- Aceite de Oliva *de calidad extra (lo suficiente para cubrir la mezcla).*
- Hierbas frescas; *albahaca, oregano, tomillo, romero.*
- 4 a 5 Dientes de Ajo
- Jugo de 1/2 Limón.
- 8 a 10 Tomates Deshidratados *cortados en tiras finas.*
- 6 a 8 aceitunas *rebanadas en cuartos.*
- Pizca de chile quebrado
- Sazonador *al gusto (sal, pimienta, sazónador)*

Instrucciones

Prepare todo y comience agregando suficientes cubos de queso feta para llenar el frasco.

Agregue 1/3 de todos los ingredientes (excepto el aceite de oliva).

Agrega aceite de oliva hasta que cubra el queso feta y luego repite con otro 1/3 de los ingredientes, agrega aceite de oliva y luego termina con el último 1/3.

Agregue jugo de limón y luego vierta aceite de oliva en el frasco hasta que todos los cubos de queso feta estén cubiertos. Agite o gire muy suavemente el frasco para mezclar los ingredientes.

Selle y déjelo reposar durante al menos 3 a 5 días para permitir que se desarrollen los sabores.

Este aperitivo se puede comer directamente con palillos o con crostini, galletas saladas o bruschetta. También excelente con huevos o ensaladas e incluso utilizar el aceite sobrante del frasco en platos de arroz, quinoa, lentejas, pasta y verduras asadas.