
Ensalada de tomate con Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva (Recetas de cocina)

30, junio



*¡Hola! En esta ocasión y debido a las fechas en las que nos encontramos vamos a explicarte **cómo elaborar una sencilla pero deliciosa ensalada de tomate con Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva.***

Si tienes que aportar alguna información a este artículo te recomendamos que lo hagas a través de los comentarios que encontrarás al final del mismo.

Antes de seguir, te recomendamos las recetas que ya tienes disponible en nuestro blog:

[Solomillo de Cerdo al Pedro Ximénez](#)

[Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado Amanecer](#)

[Espaguetis con ajo, guindilla y Aceite de Oliva Virgen Extra Bona Dea](#)

[**Peras al Vino Tinto Joven Llanos de Palacio**](#)

[Fresas al Pedro Ximénez Solera 1981](#)

[**Pestiños Caseros al Vino Blanco en Rama Gran Pedro**](#)

[Salmorejo Cordobés con Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora](#)

[Pollo al Vino Blanco](#)

[Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)

[Cupcakes al Pedro Ximénez](#)

[Pollo al Vermut](#)

[Mejillones al Vino Blanco](#)

Ingredientes para dos personas

1. Ensalada varia suficiente para cubrir la mitad de la profundidad de dos platos hondos.
2. 4 tomates medianos.
3. Una zanahoria mediana.

-
4. Un pepino mediano.
 5. Una cebolla pequeña o media.
 6. Dos cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra (Puedes comprarlo haciendo clic [aquí](#)).
 7. Sal.
 8. [Pimienta negra](#) molida.
 9. Una cucharada pequeña de orégano.
 10. Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva (Puedes comprarlo haciendo clic [aquí](#)).

Preparación

1. *Te recomendamos utilizar una ensaladera para poder mezclar mejor todos los ingredientes.*
2. *Vertemos en la ensaladera la cantidad suficiente de ensalada (previamente lavada), como para poder cubrir la mitad de la profundidad de dos platos hondos (ten en cuenta que hay que añadirle más ingredientes). La ensalada la puedes obtener fácilmente en cualquier supermercado y puedes elegir entre una variedad única o mezclar varias.*
3. *Lavar los tomates, cortarlos en trozos pequeños y añadirlos a la ensaladera.*
4. *Lavar la zanahoria, pelarla, cortarla en tiras lo más finas posibles y añadirlas a la ensaladera.*
5. *Lavar el pepino, pelarlo, hacerlo rodajas, cortarlo en tacos pequeños y añadirlos a la ensaladera.*
6. *Pelar la cebolla, lavarla, hacerla rodajas, cortarla en tacos pequeños y añadirlos a la ensaladera.*
7. *Añadimos dos cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra.*
8. *Unos granos de sal.*
9. *Una pizca de pimienta negra molida.*
10. *Una cucharada pequeña de orégano, removemos todo y probamos. Dependiendo de cada uno, tendrás que añadir un poco más de aceite, de sal, de pimienta o de orégano, mejor quedarse un poco cortos y añadir, que pasarnos y que nos quede salada, con demasiado aceite o muy condimentada.*
11. **Emplatamos y para decorar, rociamos un poco de Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva por encima** (al igual que en el caso anterior, quizás debas dejar la botella cerca por si al otro comensal le gusta la comida más condimentada). Este Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva con dos años de crianza en botas de roble americano le dará a tu ensalada ese toque especial y distinto con el que sorprender a tu acompañante.

Señalar que la cantidad de ingredientes puede variar según la persona, pero si te sobra, siempre podrás guardarla en el frigorífico para el día siguiente.

Un plato bastante sencillo de realizar, muy fresquito para esta época del año y exclusivo gracias al

toque que le proporciona nuestro Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva que puedes comprar haciendo clic [aquí](#).

Maridaje

Para maridar este plato te recomendamos nuestro [Vino Blanco Joven Amanecer](#), elaborado con Sauvignon Blanc, creemos que es una excelente elección.

Si no te gusta nuestra recomendación, puedes elegir otro de nuestros vinos haciendo clic [aquí](#).

Esperamos que te guste mucho y hasta la próxima. ¡Un saludo!

Si quieres recibir estos artículos cómodamente en tu dirección de correo, suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios