

# Budín de acelga y lentejas turcas

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Para el budín

**Lentejas turcas:** ½ taza

**Acelga:** 1 Manojó

**Comino:** 1 Cucharadita

**Pimentón:** 1 Cucharadita

**Ají molido:** 1 Cucharadita

**Huevo:** 3 Unidades

**Polvo para hornear:** 1 Cucharada

**Ajo en polvo:** 1 Cucharadita

**Cúrcuma:** 1 Cucharadita

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Para la guarnición

**Papa:** 2 Unidades

**Aceite:** 1 Chorrito

**Pimentón:** A gusto

**Mostaza:** 1 Cucharadita

**Harina de Maíz:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Licuar lentejas turcas remojadas, huevos, hojas de acelga, sal, pimienta, *ajo* en polvo, *pimentón*, *comino*, *cúrcuma* y polvo de hornear.
- Llevar el licuado a una budinera enmantecada y cocinar a horno a 180<sup>a</sup> C por 30 min
- Aprox.
- Cortar con la procesadora en rodajas y llevar a un bowl.
- Agregar *mostaza*, *aceite*, *sal*, *pimienta*, *pimentón* y *harina* de maíz
- Mezclar bien con las manos y llevar a placa para horno aceitada.
- Cocinar en horno fuerte hasta que estén cocidas y crocantes.

### Para el armado

- Desmoldar el budín y servir en rodajas con las papas crocantes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-acelga-y-lentejas-turcas>