Budín de acelga y lentejas turcas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el budín

Lentejas turcas: ½ taza
Acelga: 1 Manojo
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 180ª 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