Crema Fría de Lentejas con Ensalada de Mejillones



Ingredientes

Mejillones: 24 Unidades
Albahaca: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Perejil: 1 Manojo
Sal: c/n
Sriracha: 1 cda
Aceite De Oliva: c/n
Vino Blanco: 30 miliitros
Agua frìa: 1 Vaso
Cebolla: 1 unidad
Lentejas en conserva: 1 Frasco
Rúcula: c/n
Salvia: c/n
Tabasco: c/n
Vinagre de manzana: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar las lentejas con el resto de ingredientes de la **crema** y salpimentar.
- La *crema* no tiene que quedar muy espesa.
- Reservar.
- En una olla caliente poner los mejillones y mojar con el vino blanco, el sriracha y el *perejil*.
- Tapar hasta que abran y retirar.
- Dejar que enfríen.
- Servirr en un plato hondo una montaña de hojas y *cebolla* en juliana y los mejillones por encima.
- Con una jarrita verter la *sopa* y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-fria-de-lentejas-con-ensalada-de-mejillones