Ensalada de lenteja caviar, foie micuit y aliño de miel y mostaza



Tiempo de preparación: 33 Min

Ingredientes

Conserva de lenteja caviar: 300 Gramos
Foie Micuit: 200 Gramos
Cuña de queso de cabra:
Germinados: 200 Gramos
Tomates cherry de colores:

Para la vinagreta

Aceite de oliva virgen extra:
Mostaza de Dijon: 1 Cucharada
Cebolleta: ½ Unidad
Pimienta negra chica: A gusto
Miel: 1 Cucharada
Pistachos:

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Limpiamos y escurrimos muy bien las lentejas.
- Cortamos los tomates en trozos, el foie micuit y el queso de cabra.
- Ponemos el queso en una sartén antiadherente y dejamos cocinar 1 minuto por cada lado.
- Montamos la ensalada poniendo todos los ingredientes en una ensaladera grande.
- Preparamos una vinagreta mezclando todos los ingredientes en una trituradora
- Aliñamos la ensalada y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-lenteja-caviar-foie-micuit-y-alino-de-miel-y-mostaza