Ensalada de lentejas



Ingredientes

Aceite de oliva arbequina:
Pimiento rojo: 1 Unidad
Frambuesas: 50 g
Lentejas cocidas en conserva: 200 g
Pimienta:
Queso feta: 100 g
Zanahoria: 1 Unidad
Vinagre Blanco:
Barra de pan duro tostada:
Cebollino: 1 Unidad
Guindillas amarillas encurtidas dulces: 3 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidad
Pimiento verde italiano: 1 Unidad
Sal:
Tomate kumato: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar en *brunoise* todos los vegetales y las guindillas en rodajas
- Mezclar en un bol, el queso cortado en cubo, las guindillas, un chorro de aceite de oliva y pimienta.
- En otro bol, mezclar el *tomate* en *concasse*, la *cebolla*, los pimientos, la *zanahoria*, un poco de *ciboulette* picado y las lentejas.
- Por otro lado, en un bol, mezclar las frambuesas con el *vinagre* balsámico
- Emulsionar con el aceite, salar, y *aliñar* la mezcla de lentejas.
- Con ayuda de un aro, emplatar la ensalada de lentejas
- Terminar con una *rebanada* muy fina de pan tostado y la mezcla de queso feta y *guindilla*.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-lentejas-3