

# 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>