Ensalada de lentejas por Alicante



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Aceite: 90 cc
Agua: 800 cc
Sal: Una pizca
Lacón: 250 g
Vinagre Balsámico: 30 cc
Pimienta Negra Molida ALICANTE: 1/4 cdita
Huevos: 2 Unidades
Agua: 250 cc
Tomate: 1 Unidad
Arroz integral: 160 g
Laurel en hojas Alicante: 2 Unidades
Perejil Deshidratado ALICANTE: 1 cda.
Cebolla: 180 g

Preparación de la Receta

- Dejar en remojo las lentejas toda la noche.
- Pasado ese tiempo, desechar el agua y colocarlas en una olla junto a una *cebolla* pelada, el *Laurel* en Hojas ALICANTE y agua nueva (750 cc.).
- Llevarlas al fuego hasta que lleguen al punto de ebullición, en ese momento bajar el fuego a medio y cocinar durante 35 minutos aproximadamente.
- Retirar y colar
- Enfriar y reservar.
- Cocinar el *arroz* integral en agua hirviendo con *Laurel* en Hoja ALICANTE durante 25 minutos
- Retirar y colar
- Enfriar y reservar.
- Cortar el *tomate* en pequeños cubos
- Reservar.
- Picar las cebollas
- Reservar.
- Cocinar los huevos durante 8 - 10 minutos (según tamaño)
- Picar y reservar.
- En un bol mezclar las lentejas con el *arroz*, el *tomate*, las cebollas, los huevos y el *Perejil* Deshidratado ALICANTE.
- En otro recipiente más pequeño mezclar la sal y la Pimienta Negra Molida ALICANTE con el *vinagre* y añadirle en fino hilo el aceite, batiendo con un tenedor para emulsionar.

- *Condimentar* la ensalada con el *aliño* y servir.

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