

Ensalada de Lentejas por Margarita Bernal

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: 250 cc

Comino: 1 cda

Piñones tostados: 2 Unidades

Lentejas: 250 grs

Miel: 2 cdas

Remolacha: 1 unidad

Aceite De Oliva: 250 cc

Zanahoria: 8 Unidades

Albahaca: 1 Puñado

Agua: 50 cc

Jugo de mandarina: 2 cdas

Jamón crudo: 6 Fetas

Portobellos: 6 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre Balsámico: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Remojar las lentejas durante 8 horas, colar y cocinar con agua y caldo hasta que estén tiernas.
- Colar y reservar.
- Cocinar las remolachas en cubos envueltas en papel aluminio y rociadas con el *vinagre* balsámico hasta que estén tiernas.
- Cortar las zanahorias al largo por la mitad y en una sartén caliente con un poquito de aceite de oliva cocinar los portobellos
- Cuando doren agregar las zanahorias, la miel, el *comino* y cocinar.
- *Condimentar* con sal.
- En una sartén a fuego bajo cocinar las láminas de *jamón* hasta que doren y se deshidraten, deben quedar crocantes.
- En una fuente amplia acomodar las zanahorias, los portobellos, las remolachas los tomates, el queso y las lentejas.
- *Condimentar* con el aceite de *albahaca*.
- Decorar con los piñones y trozos de *jamón* crocantes.

Vinagreta

- Procesar en la licuadora el aceite, el *jugo* de *mandarina*, sal, pimienta y *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-lentejas-por-margarita-bernal>