Ensalada de lentejas, remolachas y ricota



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Berro: c/n
Crema: 50 g
Miel: 25 c.c.
Ricota: 200 grs
Aceto balsamico: 25 c.c.
Cebolla Morada: 2 unidad
Lentejas cocidas: 300 grs
Remolachas: 1 Atado
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar las remolachas con piel, con sus hojas en agua con sal.
- Pelarlas tibias y condimentarlas con aceite de oliva, aceto y reservar.
- *Saltear* en un sartén con aceite de oliva cebollas moradas en rodajas con *tomillo*, las avellanas picadas.
- *Condimentar* con sal, pimienta y desglasar con aceto balsamico y miel, reservar.
- Colocar el *berro* en un bowl, las remolachas en gajos, las lentejas y agregar las cebollas con la vinagreta de la sartén.
- Servir en fuente y terminar con la **ricota** esparcida por encima
- Rociar con aceite de oliva.

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