

Ensalada De Lentejas Turcas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Ciboulette: c/n

Huevos: 2

Pimienta: c/n

Tomates secos: 50 g

Lentejas turcas: 1 Taza

Arvejas: 100 g

Pepinos En Vinagre: 50 g

Jugo de naranja: ½

Sal: c/n

Tomates cherries: 100 g

Preparación de la Receta

- Cocinar las lentejas en agua hirviendo por aprox 5 minutos (hasta tiernizar).
- Añadir cuando falte 1 minuto para terminar la cocción de las lentejas a la ollita las arvejas congeladas y cocinar 1 minuto.
- Picar tomates secos hidratados, cortar en rodajas los pepinillos y llevar a un bowl.
- Incorporar al bowl las lentejas y las arvejas, los tomates cherries en mitades y *ciboulette* picada.
- mezclar bien.
- *Condimentar con jugo de naranja*, sal, pimienta y aceite de oliva
- Calentar agua en una ollita hasta que casi hierva, agregar un chorro de *vinagre*, hacer un remolino y
- en centro incorporar un *huevo* . dejar cocinar sin que hierva hasta que coagule la clara y este jugosa
- la yema.
- Servir los huevos poche sobre a ensalada de lentejas.

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