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
Juego 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