Ensalada de lentejas y sándwich de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Laurel: 2 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre: A gusto
Tomillo fresco: 1 Rama
Queso de Cabra: 250 g
Zanahoria: 1 Unidad
Panceta ahumada: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomate: 1 Unidad
Lechuga: 100 g
Ciboulette: 5 g
Lentejas coral: 500 g
Apio: 1 Rama
Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Espárragos grillados

Esparragos: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria

Mermelada de cebollas

Manteca: 50 g
Cebollas moradas: 2 Unidades
Azucar: 50 grs.

Patacones de pisbá

Pisbá en conserva: 1 Frasco
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Relleno

Pan blanco: 500 g

Cilantro: 50 Cantidad necesaria
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 75 cc
Pepitas de marañón: 30 g
Ajo: 2 Dientes
Queso Crema: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Ensalada
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición disponga el *ajo*, el *laurel* y el *tomillo*.
- Añada las lentejas y deje cocinar hasta que estén tiernas.
- Cuele y retire el *ajo* y el *laurel*.
- Corte la *panceta* en bastones.
- Corte la *zanahoria* y el *apio* en cubos muy pequeños.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele el *tomate*, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte el queso en cubos.
- En una sartén caliente con aceite dore los bastones de *panceta*.
- Incorpore la *cebolla*, el *apio*, la *zanahoria*, sal, pimienta y deje cocinar durante unos minutos.
- Mezcle las verduras y la *panceta* con las lentejas.
- Condimente con aceite de oliva, *vinagre*, sal y pimienta.
- Incorpore el *tomate*, el *ciboulette* picado y termine de mezclar.
- Añada el queso de cabra al momento del servicio.
- En la base bowl individuales de servicio distribuya las hoja de *lechuga* y complete con la ensalada.

Relleno

- Deshuese y retire la piel de las pechugas.
- Abra las pechugas al medio y cocine en una sartén con aceite por ambas caras y salpimiente.
- Corte la pechuga en tiras finas.
- Procese el *cilantro* con el aceite de oliva, pepitas de *marañón* y el *ajo* hasta obtener una pasta homogénea.
- Añada sal, pimienta y termine de procesar.
- Fuera de la procesadora mezcle con el queso *crema* y los trozos de **pollo**.

Mermelada de cebollas

- Corte las cebollas en aros finos.
- En una *cacerola* con *manteca* rehogue las cebollas con el azúcar hasta que se caramelicen.
- Deje bajar la temperatura antes de servir.

Espárragos grillados

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernos.
- Escurra los espárragos y deje bajar la temperatura.
- En el grill caliente con aceite dore los espárragos y salpimiente.

Sándwich

- Abra los panes al medio y dentro sirva el relleno, los espárragos y la mermelada de cebollas.

Patacones de pisbá

- En una sartén con abundante aceite caliente fría los pisbá durante unos segundos.
- Aplaste entre dos láminas de papel *manteca* y fría nuevamente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el costado de un plato sirva un bowl con la ensalada y a los lados el sándwich y los patacones.

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