

Ensalada tibia de arroz y lentejas

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Arroz mezcla basmati y salvaje: 1 Vaso

Cominos:

Lentejas cocidas en conserva: 200 g

Zanahorias: 2 Unidades

Sal:

Cilantro fresco:

Espinacas frescas: 1 Puñado

Mantequilla/manteca: 20 g

Pimienta:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un mortero vamos a machacar pimienta, cominos y sal y machacamos.
- En una cazuela con mantequilla/manteca, doramos las zanahorias en rodajas muy finas y añadimos lo que machacamos anteriormente.
- Cocinamos el **arroz** en el microondas.
- Cuando tengamos las zanahorias tiernas y doradas, incorporamos fuera del fuego las espinacas, el *arroz*, las lentejas bien escurridas y aclaradas y el *cilantro* picado.
- Servimos.

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