Sándwich con crema de lentejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Curry: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pan blanco: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cda.
Lentejas: 150 g
Manteca derretida: 2 cdas.
Tomillo: A gusto
Girgolas: 150 g
Ajo: 2 Dientes
Laurel: 1 Hoja
Zucchini: 2 Unidades
Hojas de lechuga: A gusto

Milanesa de peceto

Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 Diente
Perejil picado: 1 cda.
Peceto: 200 g

Preparación de la Receta

- Remoje las lentejas durante aproximadamente 6 horas.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Corte los zuchinnis con piel en finas láminas.
- Quite el tallo a la gírgolas.

Milanesa de peceto

- Corte el *peceto* en finas laminas.
- En un bowl coloque el *huevo* junto con el *ajo* y el *perejil* picado, sal y pimienta, mezcle bien

- Coloque las laminas de *peceto* dentro del bowl, déjelas unos minutos y luego páselas por pan rallado.

Armado

- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con un *ajo* picado, cuando comiencen a tomar *color* incorpore el *curry*, agregue las lentejas previamente escurrida, mezcle y agregue agua hasta casi cubrirlas, condimente con *tomillo*, una cucharadita de *perejil* picado, *laurel* y sal.
- En un bowl coloque el resto de *perejil* picado, el *ajo* picado restante, aceite de oliva y sal, luego humedezca con la preparación las gírgolas y las láminas de *zucchini*
- En un grill bien caliente dore los vegetales de ambos lados
- Terminada la cocción de las lentejas procéselas con un mixer hasta obtener un puré fino.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las milanesas hasta dorarlas, escúrralas sobre papel absorbente.
- Corte el pan en rodajas y pincélelas con la *manteca* derretida, luego dórelas en el mismo grill donde cocino los vegetales hasta dorarlas levemente.

Presentación

- Unte las rodajas de pan con la **crema** de lentejas, encima acomode los vegetales grillados, la milanesa y las hojas de *lechuga*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-con-crema-de-lentejas