

Ensalada de Lentejas

Pimiento rojo	0,1500 Kg
Pimiento verde	0,1500 Kg
chalota	0,2000 Kg
Huevo duro	1 unidad
Tomate	0,1500 Kg
Pepinillo	C/S
Mostaza	C/S
Aceite	C/S
Pimienta	C/S
Sal	C/S
zum de limón	C/S



Elaboración

- 1.- Poner a cocer las lentejas con unos dientes de ajos una hoja de laurel y AOVE.
- 2.- Cuando estén cocidas, escurrir y dejar enfriar
- 3.- Cortar el tomate, los pimientos y chalota en brunoise.
- 5.- Mezclar las lentejas con la brunoise
- 6.- En un bol poner el zumo de limón, aove, pepinillos y yema de huevo duro y lo emulsionamos.
- 7.- Para terminar, montar en un plato las lentejas sazonar con la emulsión y decorar con perejil picado y claras de huevo

Nota: la ensalada también podemos aliñarla con una vinagreta o con una salsa de yogurt.