

Cebiche de lentejas con calamar marinado

Ingredientes:

- Lentejas IGP Tierra de Campos
- Cebolla
- Pimiento Rojo
- Granada
- Lima
- AOVE
- Calamar

Elaboración:

- Poner las lentejas a cocer.
- Limpiar y cortar el calamar en anillas.
- Cocerlo en agua con sal, retirarlo en agua fría y reservar.
- Limpiar y picar la cebolla y el pimiento.
- Abrir y vaciar la granada. Añadirla con la cebolla y pimiento.
- Marinar el calamar con el jugo de la lima y AOVE.
- Las alas y las patas del calamar cortar y añadir con las hortalizas.
- Añadir las lentejas con las hortalizas y mezclar bien.
- Cuando ya lo tenemos todo emplatamos.

