

Lentejas de Tierra de Campos para el verano



I.G.P. Lenteja de Tierra de Campos

#LentejasParaElVerano

Foodiario

Ensalada de calabacín, Lenteja de Tierra de Campos y queso feta

Para dos personas:

- 100gr de lentejas
- Medio calabacín
- Un cogollo
- Un puñado de queso feta
- Unas hojas de menta

* Aliño: dos cucharadas de aceite, 1 de vinagre, un pellizco de sal.

- Cocer las lentejas 45 minutos con el doble de su peso en agua y un poco de sal. Escurrir y reservar.
- Cortar el calabacín en rodajas y cocinarlas a la plancha, un minuto por cada lado.
- Cortar el cogollo en juliana y servirlo en el fondo de un plato. Añadir las lentejas, el calabacín, el queso feta desmenuzado por encima, un par de hojas de menta y aliñar la ensalada. Servir templada.