

ENSALADA DE LENTEJAS DE TIERRA DE CAMPOS CON LANGOSTINOS

RECETAS DE BELÉN
(www.instagram.com/recetasdebelen/)

INGREDIENTES

- 200gr de Lentejas de Tierra de Campos
- 250gr de langostinos cocidos y pelados
- Perejil fresco
- 1 tomate
- Menta fresca
- 2 latitas de pimientos morrones
- El zumo de 1 limón
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

PREPARACIÓN

1. Cocemos las lentejas y las dejamos enfriar.
2. Añadimos los langostinos enteros y pelados, los pimientos troceados y el tomate cortado.
3. Incorporamos un generoso puñado de perejil picado y de menta fresca también cortada.
4. Añadimos el zumo de limón, una cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra y sal al gusto.
5. Guardad en la nevera y ya tenéis un plato excelente para tupper o para comer al volver de la playa. Con mucho hierro y poco esfuerzo.

