



Ensalada de lentejas

- 1 Bote de lentejas cocidas o 250 g de lentejas secas
- 1 Cebolla dulce
- 2 Cucharadas de cebollino picado
- 10 Tomates cherry
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal

1- Cocemos las lentejas en abundante agua con sal. El tiempo de cocción dependerá del método utilizado para cocinarlas. Las escurrimos y dejamos que se enfríen.

2- Pelamos, cortamos en juliana y lavamos la cebolla. Lavamos y cortamos el cebollino. Lavamos y cortamos los tomates por la mitad

3- En un bol pequeño emulsionamos el aceite, la pimienta molida y la sal.

4- Mezclamos las lentejas, la cebolla, los tomates y el cebollino. Condimentamos con la emulsión de aceite y añadimos sal si fuera necesario.