



Ensalada de lentejas, zanahorias, cebolla y apio

1 Bote de lentejas cocidas.
1 o 2 Zanahorias partidas en cuadrados o rayadas.
1 Cebolla roja o dulce partida en cuadrados.
1 Rama de apio picada.
Aceite de oliva virgen extra.
1 Limón o vinagre
Mostaza
Comino
Sal
Pimienta

- 1- Lavamos y escurrimos las lentejas.
- 2- Hacemos una vinagreta: mezclamos 3-4 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de jugo de limón o vinagre, 1 cucharada de mostaza, una pizca de comino, sal y pimienta.
- 3- En una ensaladera ponemos las lentejas, los vegetales y la vinagreta. Removemos bien y dejamos reposar antes de servir para que se mezclen bien los sabores.