



ENSALADA DE LENTEJAS CON TOMATE Y ARÁNDANO

INGREDIENTES

- 100 gramos de tomates cherry colorado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 ramitas de tomillo
- 1 caja de lentejas
- 15 gramos de albahaca
- 25 gramos de arándanos
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de mostaza
- 20 gramos de pistachos

EXPLICACIÓN

Precalienta el horno en 150° C.

Divide los tomates en dos y pon los tomates con el filo cortante arriba en una fuente para hornear.

Rocía con el aceite y pimienta. Pon las ramitas de tomillo entre los tomates. Cuece ca. 45 minutos en el horno.

Enjuaga las lentejas con agua fría y deja escurrir. Rasga las hojas de albahaca en piezas.

Pon las lentejas, las hojas de albahaca y los arándanos en un cuenco y revuelve cuidadoso.

Saca los tomates del horno y remueve el tomillo. Sirve el líquido de los tomates en un cuenco.

Añade el vinagre balsámico y mostaza al líquido de tomates y bate a un aliño.

Remueve los tomates y aliño cuidadoso por la ensalada de lentejas. Salpica con los pistachos.

ENTREMÉS

2 PERSONAS

TIEMPO: 1 HORA Y 5 MINUTOS

MIRA MÁS A:

LA
COMIDA
Deliciosa

