

ENSALADA DE LENTEJAS



Ingredientes

1 bote de lentejas cocidas
250 gr. de queso de Burgos
1 tomate
1 huevo duro
zanahoria rallada

Para la vinagreta

2 cucharadas de vinagre
6 cucharadas de aceite
1 pastilla de AVECREM POLLO BAJO EN SAL

Preparación

Ecurrir las lentejas y reservarlas. Cortar el queso en dados, pelar el tomate y quitarle las semillas; trocearlo. Separar la clara de la yema y picarlo por separado.

Batir con varillas todos los ingredientes de la vinagreta y reservar.

Mezclar las lentejas con el queso, el tomate, la zanahoria y la yema del huevo duro. Aliñarlo con la vinagreta y decorar con la clara del huevo duro.