

ENSALADA TIBIA LEVANTINA CON MARGARITAS Y LEGUMBRES



Ingredientes

200 gr. MARGARITAS EL PAVO
100 gr. garbanzos cocidos
100 gr. lentejas cocidas
1 cayena cortada a trocitos
100 gr. bacon cortado a tiras
50 gr. guisantes cocidos
2 ajos tiernos cortados a rodajas
8 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
sal y pimienta

Preparación

En una ensaladera, colocar las margaritas cocidas y escurridas con los garbanzos, las lentejas y los guisantes. Salpimentar y rociar con 2 cucharadas de aceite.

Antes de servir, poner una sartén a fuego lento con el resto del aceite, el bacon, los ajos y la cayena. Saltear unos minutos hasta que todo empiece a dorarse.

Retirar del fuego y añadir sobre las margaritas. Mezclar bien y servir inmediatamente.