

ENSALADA DE *Lentejas con* HUEVO Y PATATA

🕒 40 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ 2 tomates rama
- ☐ 1 pimiento verde
- ☐ 1 cebolleta
- ☐ 1 patata
- ☐ 3 huevos de codorniz
- ☐ 200 g de lentejas cocidas
- ☐ Sal
- ☐ Pimienta
- ☐ Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 1 bolsa de **Ensalada Mezclum Florette**
- ☐ Cilantro



Corta los tomates en dados sin utilizar la pulpa, resérvala y pica la cebolleta y el pimiento verde.



Cuece la patata durante 20 minutos y los huevos durante 2. **Córtalos** en cubos y mitades respectivamente.



En un bol **incorpora** la sal, la pimienta y el aceite de oliva con la pulpa del tomate y **remueve** hasta conseguir la textura de una vinagreta.



Mezcla la ensalada con los tomates, la cebolleta, los pimientos verdes y las patatas. **Emplata** en el recipiente que más te guste, y **aliña** con la vinagreta.



Coloca los huevos de codorniz y **decora** con cilantro picado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada
Mezclum

