Taboulé de lentejas verdes de Jamie Oliver

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de Lentejas verdes
- 3 pequeñas de Cebolletas
- 200 g de Tomates cherry
- Un manojo de Perejil fresco
- Un manojo de Menta fresca
- 1 Limón
- 4 cucharadas de Aceite de olive virgen extra

Preparación:

Paso 1

Lavar las lentejas y cocinar en un cacerola con agua y sal hasta que estén tiernas. Escurrir el agua y reservar. Picar las cebolletas y cortar a la mitad los tomates. Picar también las hierbas y mezclar todo. Agregar las lentejas, el aceite de oliva, el zumo del limón y salpimentar al gusto.