

# Taboulé de lentejas verdes de Jamie Oliver



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**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.**