

Ensalada de Lentejas, Zapallo, Rúcula y Queso de Cabra

- 1- En abundante agua hervir una taza de lentejas previamente lavadas, hasta que estén tiernas. Dejar que se enfríen.
- 2- Pelar medio zapallo. Cortarlo en cubos y ponerlos en una placa apta para horno. Agregar dos cucharadas de aceite de oliva y una cucharada de manteca. Condimentar con sal y una cucharada de azúcar. Mezclar para que todo esté bien empapado. Llevarlo a un horno bien fuerte, hasta que esté bien dorado.
- 3-En un bol mezclar un atado de rúcula, queso feta de cabra desmenuzado con las manos, los zapallos ya fríos y las lentejas.
- 4- Condimentas con un rico aceite de oliva y con aceto reducción (si tuvieras blanco mejor), sal y pimienta negra. Espolvorear con almendras fileteadas.

La hice con lentejas rojas, que perfectamente puedes reemplazar por las comunes.

