



## Ensalada de lentejas con mandarina

**Ingredientes** - Para 1 persona(s)

- *Lentejas pardinas*
- *1/2 Ud. de Mandarina*
- *1/2 Ud. de Zanahoria cruda*
- *Nuces crudas*
- *Cebolla dulce cruda*
- *Canónigos*
- *Aceitunas verdes sin hueso*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Vinagre de Módena*
- *Sal*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación ingredientes

La preparación de este plato es extremadamente sencilla. Pelaremos una mandarina y separaremos unos gajos que mantendremos reservados, después, trocearemos la cebolla dulce en pequeños trozos, tipo juliana.

Tomaremos la zanahoria y, después de pelarla, la rayaremos y también la reservaremos.

#### Paso 2 - Emplatado

Pondremos en el centro del recipiente elegido para emplatar, la cebolla cortada en juliana que tenemos reservada.

Alrededor de la cebolla, colocaremos las lentejas del tipo Pardina que, o bien habremos cocido con anterioridad, o habremos adquirido en el mercado, como ha sido este caso, y formaremos un círculo.

Encima de la cebolla, colocaremos una cantidad al gusto de la zanahoria rallada y, seguidamente abrazando a las lentejas, iremos colocando los ramilletes de canónigos, y los gajos de mandarina.

Colocaremos las aceitunas deshuesadas entre la cebolla y las lentejas, como se muestra en la imagen, y en el centro añadiremos un pequeño puñado de nueces troceadas.

Finalmente, aderezaremos todo ello con sal y una vinagreta de aceite y vinagre de Módena.

¡Delicioso!