



Ensalada de lentejas con salsa pesto

Ingredientes - Para 3 persona(s)

- Para la ensalada
 - 500 g de *Lenteja, hervida*
 - 5 Ud. de *Tomate cherry*
 - 8 Ud. de *Aceituna verde rellena de anchoa*
 - 1 Ud. de *Atún en lata*
 - *Ensalada*
 - *Queso tierno, genérico*
 - *Alcaparra*
- Para la salsa
 - *Aceite de oliva*
 - *Albahaca*
 - *Queso parmesano*
 - *Piñon*

Preparación

Paso 1 - Prepara la ensalada

Cortaremos la lechuga a trocitos pequeños, las olivas y el queso a trocitos un poco mas grandes y partiremos los tomates cherry por la mitad. El atún lo sacaremos de la lata y lo trocearemos. En un cuenco pondremos las lentejas y mezclaremos todos los ingredientes que acabamos de cortar.

Paso 2 - Preparar la salsa

Como no tenía albahaca fresca he tenido que improvisar un poco. Encontré un pote de albahaca en coacerva de aceite y esto me sirvió para preparar el pesto. En un cuenco ponemos una cantidad generosa de aceite de oliva, añadimos la albahaca, el queso parmesano y los piñones. Lo trituramos todos con un minipimer listo.