Salpicón de lentejas

Categoría: Entrada

Una receta increíble para descubrir el sabor de las nuevas Lentejas de La Costeña®. ¿Te animas a probar este platillo diferente y lleno de proteína?

Preparación **20 min.**
Dificultad **Media**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 60 mls de Aceite de oliva
- 2 cda de Vinagre blanco La Costeña®
- 1 cdta de Pimienta negra
- 1 cdta de Orégano seco
- 1 lata de Ensalada de lentejas con vegetales La Costeña®
- 1 taza de Carne deshebrada de res
- 1/2 taza de Jitomate en cubos
- 40 g de Cebolla morada fileteada
- 1/2 pza de Aguacate en cubos
- 1/2 taza de Queso panela en cubos
- 1 cdta de Hojas de cilantro picado
- 1 taza de Lechuga fileteada
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1/2 bolsa de Totopos La Costeña®

Preparación

1. Mezcla el aceite de oliva con el vinagre, la pimienta y el orégano para formar una vinagreta. Reservar hasta la hora de servir.

2. Agregar en un tazón la ensalada de lentejas con vegetales, la carne deshebrada, el jitomate picado, la cebolla, el aguacate en cubos, el queso panela, la lechuga y el cilantro. Agregar la vinagreta y sazonar con sal y pimienta.

3. Espolvorear con queso panela y acompañar con totopos La Costeña®.