



Ensalada de lentejas

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de reposo	12 H
Tiempo de cocción	15 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 PowerSteam a partir de 2022

con zanahorias y especias marroquíes

Lentejas

200 g Lentejas beluga

600 ml Agua

Ensalada

Lentejas cocidas, escurrido

500 g Zanahorias (por ejemplo, naranjas, amarillas, moradas), peladas, en rodajas de 5 mm de grosor

3 Dientes de ajo, picado

3 Cuchara sopera Aceite de oliva

2 Cuchara sopera Vinagre blanco

100 ml Agua

2 Cucharadita Pimentón ahumado en polvo (por ejemplo, Pimentón de la Vera)

1 Cucharadita Cilantro en polvo

1 Cucharadita Garam Masala

½ Cucharadita Pimienta de cayena

un poco Sal

un poco Pimienta





Sazonar

½ Manojó Cilantro, picado

½ Manojó Perejil de hoja plana, picado grueso

Lentejas

Ponga las lentejas en un bol, añada agua y déjelas en remojo en la nevera durante unas 12 horas.

Ensalada

Mezcle bien todos los ingredientes en una fuente de porcelana.

Coloque el plato de porcelana sobre un plato de cristal en el estante central de la cámara de cocción. Hornéelas con aire caliente potente con inyección vapor a 200 °C durante 15 minutos.

Sazonar

Deje que la ensalada se enfríe ligeramente, mezcle las hierbas y sírvala tibia.

Pasos de cocción

Aire caliente Power con inyección de vapor 200 °C durante 15 Min.

Accesorios

Molde de porcelana con un volumen aproximado de 2 l

Fuente de cristal endurecido

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

