



Tazas de ensalada de lentejas, tocino y huevo cocido con cebollino



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Vinagre de
Vino Blanco



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Clássico

- 300g de lentejas cocidas
- 150g de tocino
- 2 huevos hervidos
- 150g de espinacas
- 3 cucharadas de cebollino picado
- Pimienta, al gusto
- Sal, al gusto

Modo de preparacion

1

Escorra las lentejas y póngalas en un bol.

2

Fríe el tocino en una sartén caliente antiadherente. Deje que se cocine hasta que esté dorado. Añada a las lentejas.

3

Pique los huevos, añadalos al bol, así como las espinacas y el cebollino picado.

4

Sazone con sal, pimienta, Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra y termine con Gallo Vinagre de Vino Blanco.

5

Envuélva, coloque en vasitos y sirva inmediatamente o llévese este tentempié.

Produtos utilizados



Vino Blanco
Vinagres Diário



Clássico
Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide