



<https://www.mepillasquisando.com>



TOMATES RELLENOS CON LENTEJAS



INGREDIENTES:

- 4 Tomates de Ensalada.
- 100 gr. de Lentejas.
- 1 Pepino.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Cebolleta.
- 1 Aguacate.
- 3 Hojas de Lechuga.
- ½ Limón.
- Sal, Aceite y Vinagre.

ELABORACIÓN:

Pelamos y vaciamos los tomates, salamos y dejamos escurrir boca abajo unos 20 minutos. A continuación ponemos en un cazo con agua las lentejas y las cocemos. Picamos muy pequeñito todos los ingredientes menos la lechuga. Una vez cocidas las lentejas las escurrimos y dejamos enfriar. Juntamos los ingredientes y aliñamos con la sal y vinagre y el aceite. Rellenamos los tomates, emplatamos sobre las hojas de lechuga y trozos de limón. Servimos bien fresquitos.

<https://www.mepillasquisando.com>