

ENSALADA DE LENTEJAS

- 1 bote pequeño de lentejas
- 150gr de bacon en tiras
- 1 bolsa de espinacas frescas
- 1 bote pequeño de champiñones
- 12 gambas descongeladas
- sal, aceite, vinagre de manzana, azúcar, y perejil

Para la vinagreta, 50ml de vinagre, 2 pizcas de sal, 1 pizca de azúcar, y vamos añadiendo 150ml de aceite poco a poco, y el perejil.

Trocear las espinacas. Lavar bien las lentejas, y los champiñones.

Adobar las gambas con sal y ajo y salpimentar los champiñones.

En una sartén pequeña, freímos las gambas.

En una sartén grande, con un chorrín de aceite, salteamos los champiñones unos 5 minutos, añadir el bacon, y dorarlo, 5 minutos más.

Añadir las lentejas ahora a la sartén.

Montar con las espinacas abajo, aliñarlas con la vinagreta, y el salteado por encima.