Salpicón Salvadoreño

Source: Kickstart Vegano

Platillo salvadoreño servido frío. En esta receta hemos sustituido la carne por lentejas.

About the Recipe

Calories · Protein · Fiber
Gluten-free · Nut-free

Ingredients

Makes 4 Servings

- 1 tz / 190 g lentejas, secas
- 1/2 tz / 100 g cebolla morada, picada
- 1 diente ajo, finamente picado
- 1/2 tz / 20 g rábano, picado
- 2 cdas / 30 g hierbabuena, picada
- 1 cda / 1 g cilantro, picado
- 3 cdas / 45 ml jugo de limón
- al gusto sal y pimiena

Directions

1. Colocar las lentejas en una olla mediana y cubrir con agua. Hervir durante 20 minutos o hasta que las lentejas estén tiernas. Colar y dejar enfriar en el refrigerador.
2. Una vez que las lentejas estén completamente frías, juntar con la cebolla, ajo, rábano, hierbabuena, cilantro y jugo de limón en un tazón grande y mezclar bien.
3. Sazonar con sal y pimienta.

4. Dejar marinar en su jugo por lo menos 30 minutos en el refrigerador antes de servir.