



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

SEMANA DE LA COCINA ITALIANA

Francesco Cavicchi, Chef NOI, Hotel Mousai

INSALATA DI LENTICCHI E CAPESANTE

INGREDIENTES:

- 30 g lenteja verde
- 30 g lenteja rosa
- 20 g tomate cherry de colores
- 5 g perejil liso
- 20 g aceituna verde
- 20 g aceituna kalamata
- 10 g cebolla cambray
- 5 g ajo
- 5 g albahaca real
- 5 g alcaparras chicas
- 10 g limón real (ralladura)
- 3 g sal fina
- 3 g pimienta negra
- 10 mL vinagre de vino blanco
- Mantequilla
- Crema balsámica

PROCEDIMIENTO:

1. Dejar remojar las lentejas mínimo 2 horas.
2. Cortar de manera rústica los demás ingredientes.
3. Hervir durante 45 min a temperatura baja, hasta lograr punto crujiente. Cortar los demás ingredientes tal como pide la receta.
4. Colocar mantequilla junto con el aceite de olivo y dorar los capesantes (vierias), rostizar y agregar la ensalada. Por último, montar el plato.