

## ENSALADA DE LENTEJAS Y QUINOA CON LANGOSTINOS (SIN CEBOLLA)

 1 porción

### INGREDIENTES

- 1 cucharada sopera de aceite de oliva, virgen [9 g]
- 40 gramos de tomate maduro, crudo
- 1 unidad mediana de zanahoria, cruda [90 g]
- 100 gramos de lenteja, en conserva
- 50 gramos de quinoa, cruda
- 1/2 unidad mediana de aguacate [95 g]
- 50 gramos de langostinos cocidos

### MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Lavar previamente y poner a hervir la quinoa el tiempo que indique el paquete. Lavar bien las lentejas en agua fría, escurrir y secar bien.
- 2º Pelar la zanahoria y cortar en dados.
- 3º Trocear el tomate y el aguacate.
- 4º Mezclar todas las verduras con las lentejas y la quinoa hervida y escurrida.
- 5º Pelar los langostinos y añadir.
- 6º Exprimir un poco de limón o lima y añadir a la mezcla.
- 7º Aliñar y servir.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [377 g]	% DDR
ENERGÍA	129 kcal	485 kcal	24 %
PROTEÍNA	7 g	26 g	52 %
H. CARBONO	12 g	46 g	18 %
AZÚCARES	3 g	10 g	11 %
GRASA	5 g	19 g	28 %
GRASAS SATURADAS	1 g	2 g	12 %
FIBRA ALIMENTARIA	3 g	12 g	49 %
SODIO	182 mg	687 mg	29 %