

## ENSALADA DE LENTEJAS Y CALABAZA CON ALIÑO DE MIEL

### Ingredientes

- Lentejas Dantza 
- 1 bolsa de Espinaca baby
- ½ calabaza
- Tomates secos
- Germinados
- 4 cucharadas de zumo de naranja
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- 1 cucharadita de pimentón
- Pimienta



### Preparación

1. Precalentamos el horno a 200°C. Pelamos y cortamos la calabaza a rodajas y las ponemos sobre una bandeja apta para horno con aceite de oliva, sal y pimienta.
2. Horneamos unos 30 minutos o hasta que esté dorada. La retiramos y la dejamos enfriar mientras preparamos el resto de la ensalada.
3. Troceamos los tomates secos y los hidratamos en un recipiente con agua tibia.
4. Para preparar el aliño vertemos en un bol el zumo de naranja, el vinagre balsámico, la mostaza Dijon, la miel, el Aceite Arbequina Dantza, la sal y el pimentón. Emulsionamos con unas varillas para que se integre el aliño.
5. En una fuente ponemos una base de espinaca baby, abrimos el bote de lentejas Dantza, las enjuagamos bien y las añadimos sobre la espinaca. Repartimos los tomates secos, la calabaza asada y los germinados. Por último, añadimos unas cucharadas de nuestro aliño de miel ... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta ensalada otoñal tan saludable.