

Receta cedida por [Alf Mota](#)



Preparación

1. Poner a remojar el alga wakame durante un mínimo de 20 minutos.
2. Mientras, picar el cebollino o el perejil y reservar.
3. Mezclar en un bol las lentejas cocidas, la crema de almendras, la mostaza, el vinagre de uveboshi y el aceite de oliva.
4. Retirar el agua del remojo del alga wakame cuando esté blanda y picarla muy fina. Reservar.
5. Batir las lentejas con los demás ingredientes (menos las algas) hasta quedar una pasta homogénea. Rectificar de sabor con sal marina si es necesario.
6. Mezclar el paté de lentejas con el alga wakame picadita y un poco de cebollino picado. Reservar un poco de cebollino para decorar por encima el humus.

Humus de lentejas con almendras, mostaza y alga wakame

Ingredientes

Para 4 personas

200 g de lentejas

(aprox.

100 g de

mostaza

opcional)

100 g de

aceite de

oliva

10 g de

vinagre

de

uveboshi

10 g de

sal

marina

10 g de

cebollino

o

perejil

10 g de

crema

de

almendras

10 g de

alga

wakame

deshidratada

en

remojo,

mínimo

unos

20

minutos

Para 4 personas

Consejo

"Para la cocción de las lentejas, las puedes dejar en remojo como mínimo un par de horas y luego cocinarlas, sin sal, con una hoja de laurel, durante 15 minutos (aprox.) en la olla exprés o unos 30 minutos (aprox.) en una olla normal."