

## Criança, não recusava o prato de lentilhas

Quando eu era criança, minha mãe nunca me deixava recusar as lentilhas. Se as deixasse, elas seriam o pequeno-almoço do dia seguinte - "És bom para você!" - e eu rapidamente aprendi que ser exigente não era sábio nossa casa. As lentilhas Pardina pequenas e castanhas têm cascas finas, uma textura cremosa e notas terrosas, herbáceas e picantes; também mantêm sua forma bem, o que as torna perfeitas para saladas. Não é uma surpresa, então, que os exemplos finos da Tierra de Campos, as amplas planícies semi-áridas a norte de Valladolid, tenham uma Indicação Geográfica Protegida (IGP).

## Lentilhas Pardina com alecrão-silvestre (ou espinafre), queijo de cabra e mel

Se conseguir, use vinagre de xerez Pedro Ximenez na tempero. Sua acidez e complexidade dão ao prato final um equilíbrio perfeito, tanto que, apesar da minha jovem-eu aversão à lentilhas, agora eu comeria felizmente esse prato como meu último jantar.

Tempo de preparo **5 min**

Tempo de cozimento **30 min**

Serve **4 como entrada ou acompanhamento**

**350g de lentilhas Pardina**, ou outras lentilhas pretas ou castanhas, como puy ou beluga

**½ cubo de caldo vegetal**, ou caldo de galinha para não-vegetarianos, desmoronado

**Sal e pimenta-preta**

**150g de alecrão-silvestre**, idealmente com flores, ou 200g de folhas de espinafre bebê e 1 pequeno alho sem pele, ralado

**2 colheres de sopa de azeite de oliva extra-virgem**

**1 colher de sopa de vinagre de xerez**, Pedro Ximénez se possível

**150g de queijo de cabra mole**

**1-2 colheres de chá de mel**

**1 pequena mão de cebolinhas picadas**, além de idealmente algumas flores de cebolinha, se tiver sorte o suficiente.

Coloque as lentilhas uma panela com o cubo de caldo, temperar e cobrir com bastante água. Leve a água ao ponto de ebulição, depois abaixe para fervura suave e cozinhe por 20 minutos, ou até que estejam tenros (o tempo exato vai depender da idade das lentilhas). Escoar as lentilhas e deixe de lado.

Despeje uma chaleira de água fervente sobre as folhas de alecrão-silvestre ou espinafre para embranchar-las, depois mexalas (e o alho ralado, se estiver usando espinafre) através das lentilhas cozidas com o óleo e o vinagre, e tempere novamente sabor.

Despeje a mistura de lentilhas uma tigela de servir ou divida entre pratos individuais. Desfaça o queijo de cabra sobre o topo, regue com mel, espalhe as cebolinhas picadas por cima e decore com algumas flores de cebolinha e alecrão-silvestre, se tiver sorte o suficiente para tê-los.

como o programa de TV dos anos 80, estrelado por Lee Majors no qual esta comédia bombástica é baseada.

O Cara 2 Que Caida

É lançada como uma celebração do trabalho da equipe de dublês: os homens e mulheres não-herdados que assumem o 2 risco definido pelo filme para as estrelas poderem levar crédito. Mas, na verdade a película cai nas mesmas armadilhas dos 2 outros pilotos com um desempenho incrivelmente pirotécnico impressionante relação ao outro diretor pesado; O grande volume das

seqüências significará que as 2 habilidades no show começam perder todo significado (individualmente) mas tiros dessa pequena figura estão balançando).

---

**Informações do documento:**

Autor: poppaw.net

Assunto: plataforma aposta esportiva

Palavras-chave: **plataforma aposta esportiva - poppaw.net**

Data de lançamento de: 2025-02-27