Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



SOPAS Y CREMAS

Lentejas con setas

1h · 4 raciones · 573 kcal

Ingredientes

- 1 zanahoria
- 1 tomate
- 1 pimiento
- 1 cebolla
- Lentejas pardinas
- Tus setas preferidas
- 1 trozo de chorizo
- Pimentón dulce
- Aove
- 1 hoja de laurel
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	32 g
Grasas	23 g
Hidratos	63 g
Fibra	12 g

Elaboración

1. Ponemos las lentejas en remojo 1-2 horas.
2. Pelamos una cebolla, pimiento, zanahoria y tomate y troceamos en trozos grandes.
3. Añadimos en una olla con un poco de aceite junto con el chorizo troceado y las setas, un laurel y pimentón dulce, y mezclamos todo.
4. Añadimos las lentejas y agua hasta que cubra todo, dejamos que se hagan a fuego lento (1 hora en olla normal).
5. Transcurrido este tiempo, sacamos las verduras que teníamos troceadas y las pasamos por una batidora. Añadimos la mezcla a las lentejas junto con la sal al gusto, removemos unos cinco minutos más y ya estarían listas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta