Lentejas con verduras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Yess

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
A fuego lento

Descripción:
Lentejas con verduras

Ingredientes para 2 personas :

- 1 1 cebolla
- 2 2 zanahorias
- 1 Patata
- 2 2 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil picado
- Lentejas
- sal

Preparación:

Paso 1
Se corta todo en trozos grandes y se pone en una cazuela a freir con un poco de aceite

Paso 2
Una vez queda todo un poco pochado se añaden las lentejas y se le echa unos tres vasos de agua. El agua va al gusto dependiendo si te gustan más o menos espesas.

Paso 3

Después de unos 45min a fuego lento lo retiramos del fuego. Entonces separaremos las lentejas de los trozos de cebolla grandes y las zanahorias y lo pasaremos por la turmix para hacer un puré. Se le añade la sal y un poquito de tomate frito natural y listo!