

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/lentejas-con-verduras.html>

Lentejas con verduras

INGREDIENTES

400 grs. de lentejas.
2 patatas.
1 zanahoria.
1 cebolla.
1 puerro.
Perejil.
1 pimiento verde.
1 cucharadita de sal.
3 cucharadas de aceite

PREPARACIÓN

Ponemos las lentejas a remojo la víspera. Las ponemos a cocer en agua fría y a fuego lento, el agua debe cubrir las tres dedos. Añadiremos la cebolla limpia, el puerro, las zanahorias y el pimiento verde, todo entero para que después de la cocción lo podamos retirar. Pasados 40 minutos, añadiremos la patata troceada y la sal, para que siga cociendo.

Durante toda la cocción iremos añadiendo agua a medida que se vaya evaporando. Lo tendremos cociendo una hora más o menos, dependiendo del tipo de lenteja