

Lentejas fáciles

**Nombre de la receta**

Lentejas fáciles

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Lentejas muy fáciles claras.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 250 gramos de lentejas
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo

- 1 tomate
- 1 hoja de laurel
- 1/2 pimiento verde
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- al gusto de sal
- 6 rodajas chorizo (opcional)

Pasos

1 Esta es una receta muy sencilla para quien le guste las lentejas claritas. Para ello lavamos las lentejas, las cubrimos de agua y las ponemos al fuego con una hoja de laurel.



2 En una batidora trituramos la cebolla, el tomate pelado y los ajos pelados con un vaso de agua.



3 Cuando las lentejas hayan empezado a hervir, añadiremos el triturado y el pimiento en trozos grandes.



4 Igualmente pondremos el aceite y salaremos al gusto. Si le queremos echar un poquito chorizo es el momento de ponerlo también. Dejamos cocer a fuego medio bajo hasta que las lentejas estén tiernas.

Observaciones o consejos

Personalmente no pongo las lentejas en remojo pues se cuecen pronto. El pimiento se puede triturar igualmente en la batidora. Si lo echamos entero es por si a alguien le molesta y así se puede apartar. A pesar de que a la gente le suele gustar el caldo espesito, a nosotros nos gusta el caldo claro. Es una forma muy saludable de comer lentejas sin enmascarar el sabor.

Autor

Matilde Linares