

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 350 g. de Lentejas
- 500 g. de Setas
- 1 Cebolla
- 1 Ajo
- Agua
- 150 ml. de Vino de Jerez
- 1 rama de Romero
- 1 rama de Tomillo
- Aceite de oliva
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Cuece las lentejas en la olla exprés con agua y una pizca de sal. Deja cocer durante 8 minutos, a partir de que suba la válvula, a fuego bajo. Escúrrelas. Pica la cebolla y el ajo y ponlos a pochar en una sartén con aceite. Cuando empiecen a dorarse añade las setas laminadas y las hojas del tomillo y del romero. Cuando las setas hayan soltado todo el líquido, incorpora el vino de Jerez y las lentejas cocidas. Saltea todo junto unos 5 minutos a fuego suave.

