

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de lentejas
- 1 puerro
- 1 cebolla
- Agua
- 2 patatas
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de curry
- 1 hoja de laurel
- Perejil picado
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Para la crema de lentejas: Pica la cebolla y el puerro y rehógalos en una cazuela con un chorro de aceite y el laurel. Añade las lentejas y sofríe. Espolvorea con el curry, cubre con agua y cocina el conjunto durante 20-25 minutos. Retira el laurel y tritura con la batidora eléctrica hasta conseguir una crema fina. Cuela y mantenla caliente. Para las patatas paja: Pela las patatas y córtalas en tiras muy finas con la mandolina. Ponlas a remojo un rato para que suelten el almidón y escurre. Fríelas en una sartén con abundante aceite caliente hasta que queden doradas y crujientes. Escurre en papel absorbente de cocina. Sazona. Para el aceite de pimentón: Mezcla en un recipiente el pimentón, un chorro de aceite y una pizca de sal. Sirve la crema de lentejas al curry en un plato hondo, aliña con el aceite de pimentón y acompaña en el centro con las patatas paja. Espolvorea el plato con perejil picado.