

Creador: Irene Delafú



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.