

**Creador:** Yess **Recetizador:** paqui sanchez



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

A fuego lento

## Descripción:

Lentejas con verduras

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 1 cebolla
- 2 2 zanahorias
- 1 Patata
- 2 2 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil picado
- Lentejas
- sal

## Preparación:

### Paso 1

Se corta todo en trozos grandes y se pone en una cazuela a freír con un poco de aceite

### Paso 2

Una vez queda todo un poco pochado se añaden las lentejas y se le echa unos tres vasos de agua. El agua va al gusto dependiendo si te gustan más o menos espesas.

### **Paso 3**

*Después de unos 45min a fuego lento lo retiramos del fuego. Entonces separaremos las lentejas de los trozos de cebolla grandes y las zanahorias y lo pasaremos por la turmix para hacer un puré. Se le añade la sal y un poquito de tomate frito natural y listo!*