

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** magda ventura b



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

También puedes añadir unos taquitos de jamón curado, un vasito de arroz integral, ¡o ambos!

## Descripción:

Una receta fácil, rápida y muy saludable.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 tarro de lentejas cocidas
- 1 pellizco de sal
- 1 bandeja de champiñones frescos
- Aceite de oliva virgen Carbonell
- Medio pimiento rojo
- Medio pimiento verde
- Media cebolla
- Media pastilla de caldo de verduras

## Preparación:

### Paso 1

Poner un chorro abundante de aceite en una sartén y añadir la cebolla picada junto con los champiñones. Tapar y dejar que se haga un poco a fuego lento.

### Paso 2

Trocear los pimientos y añadirlos a la sartén junto con la cebolla y los champiñones.

### Paso 3

Ahora, añadir las lentejas, espolvorear la pastilla de caldo de verduras, añadir una pizca de sal, tapar y dejar que todo se empape bien. ¡Ya están listas!