Lentejas Vegetarianas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Moskar Mendez

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!