Crema de lentejas

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

Creador: ChefB **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gramos de lentejas.
- 1 cebolla
- 1 trocito de blanco de puerro
- 1 diente de ajo.
- 1 tomate maduro.
- 1 zanahoria
- 1 hoja de laurel
- 1 chorrito de oliva virgen.
- sal

Preparación:

Paso 1

En una olla alta ponemos todos las verduras troceadas, junto a las lentejas y la hoja de laurel, cubrimos bien de agua y un pellizco de sal, arrimar al fuego y pasados 50-60 min. de coccion las lentejas estaran tiernas.

Paso 2

Las escurrimos, reservamos el caldo de cocción, retiramos el laurel y las pasamos por el pasapures o por la batidora junto con las verduras que hemos utilizado para condimentar. Al pure que se obtiene le añadimos el caldo de la cocción hasta tener la consistencia deseada. Ponemos a punto de sal y servimos caliente. A la hora de servir le ponemos un chorrito de aceite de oliva virgen.