

Receta de Crema de Lentejas al Comino

28 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar la última semana de Septiembre y como ya va refrescando un poco, os dejo la receta de esta rica **Crema de Lentejas** que tiene el sabor particular que le da el comino, seguro que la prepararéis en los días fresquitos de este Otoño.

Ingredientes

- Lentejas (200grs o más según comensales)
- Cebollas (dos)
- Zanahorias (una o dos)
- Caldo de pollo
- Puerro
- Tomates (uno o dos medianos)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Sal
- Comino molido (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Poner las lentejas en remojo la noche antes
2. Preparar el caldo poniendo a hervir un trozo de pollo con unos trozos de cebolla, los ajos picados unas zanahorias, puerro y una ramita de perejil
3. En la olla exprés, poner las lentejas con cebolla partida en cuatro trozos, El tomate también en trozos grandes y unos dientes de ajo troceados
4. Añadir el caldo de pollo que cubra las lentejas bien, dejar cociendo unos ocho minutos si la olla es rápida
5. Partir la otra cebolla en cuadraditos y refreír lentamente en un poquito de aceite hasta que esté tierna y doradita, reservar
6. Retirar las pieles del tomate de las lentejas una vez cocidas y pasarlas por el pasapurés o la batidora, añadir un poco de sal y una cucharadita de comino molido, remover
7. Volcar la crema en una fuente honda y añadir en el centro la cebolla doradita
8. Comer caliente y....buen provecho!!!