

Receta de Sopa de Lentejas

27 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de un plato calentito para los días de frío, se trata de una **Sopa de Lentejas**, seguro que a vuestra familia les gustará esta rica y calentita sopa.

Ingredientes

- Lentejas pardinas (300grs)
- Ajos (tres dientes)
- Cebolla (una mediana)
- Zanahorias (dos)
- Orégano y romero (1/2 cucharadita de cada)
- Laurel (dos hojas)
- Tomate concentrado (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Vinagre de vino tinto
- Sal y Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola con agua y echar las lentejas, esperar que hierva y dejar diez minutos cociendo, después escurrirlas y reservarlas
2. En la misma cacerola, poner un chorrito de aceite y echar la cebolla, los dientes de ajo y las zanahorias todo bien picadito y dejar que se poche todo unos minutos
3. Cuando esté todo bien pochado, añadir las lentejas, el orégano, el romero y las hojas de laurel y echar agua hasta que cubra las lentejas, dejar que hiervan otros diez minutos
4. Añadir la cucharada de tomate concentrado disuelta con un poco de caldo de la sopa, echar un poco de sal y pimienta negra y dejar al fuego una media hora hasta que las lentejas estén hechas
5. Servir calientes con un chorrito de aceite y otro de vinagre de vino tinto y...buen provecho!!!