



Crema de lentejas

Ingredientes

(para 5 personas)

- 6 tiras de tocineta picadas
- ½ taza de cebolla picada
- ½ taza de zanahoria picada
- 1 rama de perejil
- 2 hojas de laurel
- 1 ½ tazas de lentejas Diana remojadas 2 horas
- ½ taza de Arroz Diana Vitamor
- Crema de leche
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 tallo de cebolla puerro
- 1 ½ tazas de Aceite Diana Ajo y Cebolla
- Sal y pimienta

Preparación

1. En una olla sofríe la tocineta hasta que esté dorada, retira y reserva.
2. Agrega una cada. De Aceite Diana Ajo y Cebolla, sofríe la cebolla y la zanahoria.
3. Pon las Lentejas escurridas, revuélvelas, agrega a pasta de tomate, 2 litros de agua y el Arroz Diana Vitamor.
4. Integra todo suavemente.
5. Agrega pimienta, sal, la ramita de perejil y el laurel, revuelve. Cocina las Lentejas a fuego medio, por 40 minutos, hasta que estén blanditas.
6. Agrega la sopa a la licuadora.
7. Calienta el Aceite Diana Aj y Cebolla a temperatura alta, fríe el puerro en tandas, hasta que esté crocante.
8. Devuelve la crema a la olla, agrega la tocineta y reserva un poco para servir.
9. Sirve con la crema de leche, el puerro crocante y la tocineta. ¡Disfruta!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.