



**GUISO DE LENTEJAS**

# GUISO DE LENTEJAS



## INGREDIENTES

### INGREDIENTES FRESCOS:

- Champiñón 300 gr
- Ajo 3 dientes
- Perejil 1 puñado
- Gamba 200 gr

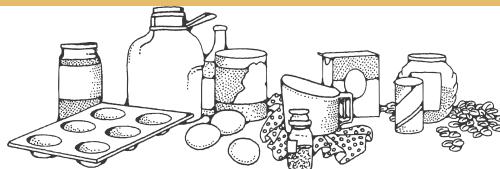
### INGREDIENTES DE DESPENSA

- Pasta 180 gr
- Aceite De Oliva 30 mililitros
- Sal 2 pizcas

*Buen provecho!*

## INSTRUCCIONES

1 Pon agua a hervir en una olla y cuece la pasta el tiempo que indica su paquete. Una vez esté lista, apaga el fuego, cuela la pasta y añade unas gotitas de aceite a la misma. Reserva.



2 Prepara los ingredientes de la siguiente manera: pica en tu picadora el ajo y el perejil. lava y corta los champiñones en trozos. Comprueba que las gambas no tienen ningún trozo de piel o cáscara.

3 En una sartén vierte un poco de aceite y cuando esté caliente sofrié el ajo y el perejil durante un par de minutos. A continuación, añade los champiñones y un poco de sal, y sofrie a fuego medio durante 13-15 minutos, revolviéndolos con una cuchara de madera.

4 Añade a la sartén las gambas, sube un poco el fuego, y sofrielas junto con los champiñones apenas un par de minutos, hasta que veas que las gambas se han cocinado.

5 Incorpora la pasta cocida que tenías reservada, mezcla hasta que quede bien integrada con los champiñones y las gambas y sirve en la mesa.