

Ingredientes

Lentejas: 300g

Ajo: 3 dientes

Puerro: 1/2

Apio: 1

Cebolla: 1

Zanahoria: 2

Comino: 1 edta

Patata: 2

Pimiento: 1/2

Tomate rallado: 4 eda

Laurel: 1

Pimentón dulce: 1,5 eda

Vinagre: 1 eda

Sal

Instrucciones

- Poner en una olla las lentejas y cubrir con 1.5L de agua
- Añadir los ajos, puerro, apio, 1 zanahoria, 1/2 cebolla entera y laurel y cocinar 30 min
- Por otro lado, sofreír la otra 1/2 cebolla y pimiento picado y añadir el comino, el pimentón y el tomate
- Quitar las verduras de la olla (descartando el laurel), triturarlo con agua de cocción, juntar con el sofrito y devolverlo todo a la olla
- Picar la otra zanahoria, chascar las patatas y añadir también a la olla
- Cocinar hasta que estén las verduras, añadir el vinagre y sal al gusto
- Si queda demasiado líquido, triturar unas pocas lentejas con agua de cocción y devolver a la olla