

Ingredientes

Lentejas: 350g

Ajo: 4 dientes

Jengibre: 15g

Pasta de tomate: 75g*

Chile en polvo: 1 cdta

, , , , , , , , , ,

Garam masala: 2 cdta

Mantequilla: 80g

Nata: 100ml

Vinagre

Sal: 1 cdta

Instrucciones

- Lavar las lentejas y dejar a remojo en agua con sal al menos 3h
- En una olla, poner las lentejas en agua nueva y cocer 45 min (hasta que al aplastar estén cremosas)
- Volver a quitar el agua y cubrir en agua nueva hasta 1 dedo por encima de la superficie
- Por otro lado, juntar el tomate, ajos y jengibre rallados, chile, garam masala y sal e integrar con las lentejas
- Añadir la mantequilla a la olla y llevar a ebullición a fuego medio-alto y, al hervir, bajar el fuego a medio y cocinar sobre 1h con la olla medio tapada y removiendo cada 5 min
- A 10 min del final, integrar la nata