

## Ingredientes

**Pimiento: 1**

**Cebolla: 2**

**Ajo: 4 dientes**

**Pasta de tomate: 1 cda**

## Chipotles en adobo: 2

**Chile en polvo: 1 cda**

**Pimentón dulce: 1 cda**

**Comino: 2 cdta**

**Aceite: 1 cda**

**Cacao: 10g**

**Caldo de verduras: 500 ml**

**Tomate triturado: 400g**

**Lentejas rojas: 200g**

**Alubia negra cocida: 400g**

**Frijoles cocidos: 400g**

**Maíz dulce: 140g**

Sal

## Instrucciones

- Picar fino la cebolla y pimienta y saltear en una olla con el aceite 3 min
- Añadir los ajos rallados e integrar
- Picar los chipotles y añadirlos junto a la pasta de tomate
- Mezclar y añadir el chile en polvo, pimentón, comino y cacao y cocinar 30s
- Echar el caldo junto al tomate y rasear el fondo de la olla
- Poner las lentejas, llevar el caldo a ebullición y cocinar con la olla tapada hasta que las lentejas estén casi hechas (sobre 30 min)
- Añadir las alubias y frijoles lavados junto al maíz dulce, cocinar 10 min y rectificar de sal