

Guiso de Lentejas con Kale

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

BATATA: 1 unidad

Comino molido: c/n

Kale: 1/2 unidad

Morrón Rojo: 1/2 unidad

Cebolla Morada: 2 Unidades

Zanahoria: 1/2 unidad

Ají molido: c/n

Caldo: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Lentejas remojadas: 500 Gramos

Pimentón dulce: c/n

Vino Tinto: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- En *cacerola* saltear *cebolla* morada y *cebolla* de verdeo picados, cocinar por 3 minutos.
- Agregar *ajo*, *zanahoria*, *batata* (todo picado pequeño) y cocinar por 5 minutos.
- Añadir lentejas remojadas, vino tinto, *pimentón* dulce, *ají* molido, *comino* molido y cubrir con caldo.
- Cocinar hasta tiernizar los vegetales y las lentejas.
- Incorporar $\frac{1}{2}$ kale en trozo pequeños sin nervaduras, parte verde de *cebolla* de verdeo en finos aros y mezclar.
- Dejar que se ablande el kale y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-lentejas-con-kale>