elGourmet

Guiso de lentejas turcas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Jengibre rallado: 1 Cucharada
Garam Masala: 1 Cucharada
Ajo: 2 Dientes
Lentejas turcas: 300 Gramos
Sal: A gusto
Comino: Comino Pizca
Cebolla: 1 Unidad
Caldo de verduras: 300 Centímetros cúbicos
Leche de coco: 300 Centímetros cúbicos

Para el terminado

Cilantro: A gusto
Gajos de Lima: A gusto

Preparación de la Receta

- Calentar en una sartén con aceite neutro *jengibre* rallado, *comino*, garam masala y coriandro por 30 segundos
- Agregar *cebolla* picada, *ajo* picado y cocinar hasta tiernizar la *cebolla*.
- Añadir caldo de verduras, lentejas turcas y leche de coco hasta cubrir
- *Condimentar* con sal y cocinar a fuego suave hasta tiernizar (aprox 10 minutos)
- Servir con hojas de *cilantro* fresco, gajos de lima y acompañar del pan a la chapa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-lentejas-turcas