

Lentejas con Gambas y Setas

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Champiñones: 150 Gramos

Laurel: 1 Hoja

Sal: c/n

Zanahoria: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Gambas: 500 Gramos

Lenteja pardina: 300 Gramos

Setas colmenilla: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- En una olla *dorar* las cabezas y pieles de las **gambas**.
- Machacar para sacar todo su sabor durante 2 minutos.
- Cubrir con agua.
- Cocinar 30 minutos y colar.
- En otra olla pochar la *cebolla* picada y la *zanahoria* picada.
- Añadir los champiñones limpios, pelados y cortados y las setas.
- *Dorar*.
- Incorporar las lentejas y la hoja de *laurel*.
- Cubrir con el caldo y cocinar hasta que la *lenteja* esté tierna, unos 25 minutos.
- Mover de vez en cuando para que no se quemen.
- Agregar las *gambas* los últimos 3 minutos, rectificar de sal y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lentejas-con-gambas-y-setas>