

Lentejas y huevos al horno

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 4 Unidades

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Tomillo: 5 g

Morrones: 2 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Lentejas remojadas: 1 Taza

Cebollas coloradas: 2 Unidades

Romero: 5 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Rehogamos los ajos en láminas, cebollas coloradas en cubos, morrones en juliana, *tomillo* y *romero* en aceite de oliva
- Cuando los vegetales estén blandos añadimos tomates cortados en láminas y lentejas previamente remojadas.
- Luego, agregamos caldo de verduras, sal y pimienta
- Cuando estén bien cocidas, hacemos espacios circulares y en cada uno rompemos un *huevo*
- Llevamos a horno fuerte por 6 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lentejas-y-huevos-al-horno>