Sopa de espinaca y lentejas



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: extra
Ajo: 3 Dientes
Crema: 4 cdas.
Lentejas: 250 g
Panceta: 16 Fetas
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Apio: 2 Tallos
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo De Pollo: 1.5 L
Zanahoria: 2 Unidad
Espinaca fresca: 500 g

Preparación de la Receta

- Lave y pele las cebollas, zanahorias, *apio*, *ajo* y piquelos finamente
- Lleve al fuego una sartén de fondo grueso, caliente el aceite de oliva y saltee los vegetales picados por diez minutos o hasta que estén bien tiernos
- Agregue las lentejas y el caldo de *pollo*, hierva hasta que las lentejas estén tiernas, aproximadamente 20 minutos
- Cuele las lentejas y reserve el caldo
- Procese las lentejas con los vegetales y regréselas a la sartén, salpimiente.
- Mientras tanto, lave la **espinaca**, retire los tallos y blanquee en agua hirviendo con sal y luego cuele
- Procese e incorpórelas a la sartén con las lentejas, agregue suficiente caldo de *pollo* (el que había reservado) hasta obtener una **sopa** con consistencia, caliente, agregue la *crema* fresca y condimente otra vez
- Justo antes de servir, grille las *panceta* hasta que esté crocantes, y coloque dos *fetas* en cada bowl de *sopa*, rocíe con aceite de oliva y sirva
- Rinde 8 porciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-espinaca-y-lentejas