Sopa de lentejas



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Tocino: 100 g
Tomates: 2 Unidades
Ajo: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Cilantro: Cantidad deseada
Plátano: 1 Unidad
Lentejas: 250 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Limpiamos las lentejas y las dejamos en remojo en agua toda la noche para que se suavicen
- Escurrimos y hervimos en agua limpia durante 20 minutos o hasta que estén suaves.
- Licuamos el *jitomate* con la *cebolla* y el *ajo* y llevamos al fuego por 5 minutos.
- Por otro lado, cocinamos la *panceta* en una sartén sin nada de aceite hasta que esté dorada.
- Agregamos el *jitomate* y continuamos cocinando hasta que el *jitomate* cambie a un tono de rojo intenso, aproximadamente 5 minutos
- Agregamos las lentejas con un poco del agua en la que se cocieron
- Pelamos y cortamos en rodajas un *plátano* macho previamente hervido.
- Agregamos a la preparación y sumamos hojas de *cilantro* y sazonamos con sal
- Dejamos *hervir* durante 10 minutos más hasta que el *plátano* esté *cocido*.
- Servimos bien caliente como **sopa** de principio o plato fuerte.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-lentejas-2