

# Sopa de Lentejas Naranjas

Tiempo de preparación: 110 Min



## Ingredientes

**Ajo:** 6 dientes

**Agua:** 1 L

**Pimentón dulce:** 2 cdas.

**Lentejas naranjas:** 500 gr

**Perejil fresco picado:** 50 gr

**Sal:** A gusto

**Aceite de oliva virgen:** A gusto

**Comino molido:** 2 cda

**Limón encurtido:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- En una olla a fuego medio-alto, calentar 1 litro de agua con un chorrillo de aceite de oliva.
- Incorporar las lentejas, el *limón encurtido* (muy picado), el *ajo*, el *comino*, el *pimentón* y sal a gusto
- Cocinar y revolver con frecuencia durante 3 minutos.
- Cubrir con agua y llevar al punto de ebullición
- Disminuir el fuego y cocinar a fuego lento con la olla tapada, entre 1 hora y hora y media, o hasta que las lentejas se estén por deshacer.
- Triturar las lentejas con la ayuda de caldo de cocción (1/2 taza) y verter en la olla.
- Por último, regar con un chorrillo de aceite de oliva, *condimentar* con *pimentón*, *comino* y servir.

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