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 chorrito 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 chorrito de aceite de oliva, *condimentar* con *pimentón*, *comino* y servir.

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