Sopa de Lentejas Rojas



Ingredientes

Acompañamiento

Comino: 1/4 cda
Mantequilla: 90 Gramos
Pimienta de Aleppo: 1/2 cda
Hierbabuena: 5 Unidades
Pan: c/n

Sopa

Aceite Vegetal: 100 miliitros
Aceite De Oliva: 50 miliitros
Cebolla: 1/2 unidad
Papa: 1/2 unidad
Zanahoria: 1 unidad
Agua: c/n
Lentejas rojas: 400 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Sopa

- *Pelar* las zanahorias y las papas ; junto con la *cebolla*, cortarlas en cubitos de 1cm de grosor aprox
- En una olla caliente con aceite de olivo y *mantequilla*, cocinar la *zanahoria*, la *papa* y la *cebolla* picada.
- *Sazonar* con sal al gusto y cocinar por 4 minutos
- Rebanar el pan en rodajas de manera diagonal y freír en abundante aceite.
- Reservar.
- Añadir las lentejas previamente remojadas y escurridas en el sofrito de vegetales ; agregar agua hasta cubrir las lentejas.

- Cocinar por 15 minutos a fuego medio
- Una vez cocinados los ingredientes, licuar con un poco de agua de cocción y *sazonar* con sal al gusto ; regresar a cocción la mezcla

Mantequilla

- En un sartén caliente, fundir la *mantequilla* y posteriormente, agregar las hojas de *hierbabuena* picada, *comino* recién molido y pimienta de Aleppo.
- Mezclar con movimientos circulares y apagar el fuego hasta que la *mantequilla* se haya derretido
- Reservar.

Emplatado

- Servir la **sopa** sobre el pan al fondo del plato y verter un poco de la *mantequilla* con *hierbabuena*

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