

# Sopa tibia de lentejas con su espuma

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Cilantro:** Cantidad necesaria

**Panceta ahumada:** 100 g

**Lentejas:** 2 Tazas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Varios

**Ciboulette:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Corte la *panceta* en cubos.
- Pele la *zanahoria* y corte en macedonia.
- En una olla con abundante agua fría, cocine las lentejas 5 minutos a partir del hervor.

## Armado

- Coloque todos los ingredientes en una olla, agregue agua hasta cubrir y cocine 30 minutos aproximadamente.
- Retire una parte y reserve.
- Procese el resto de la preparación y en caliente pase por un *tamiz*.
- Coloque el líquido en una olla, condimente con sal y pimienta y lleve a reducción hasta que la salsa comience a espesar.
- Coloque en un sifón y agregue 2 cargas de gas.

## Presentación

- Sirva en un plato parte de la preparación reservada y por encima la espuma

- Decore con *cilantro* y *ciboulette*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-tibia-de-lentejas-con-su-espuma>