

Será por recetas



Sopa de lentejas con albaricoques secos

Sopas y Cremas, Recetas para navidad

 4 Personas

 Fácil

 30 Minutos

 Enviada el 26/10/2012

Ingredientes

- 50 g de orejones (albaricoques secos)
- 1 patata grande
- 2 vasos de caldo vegetal natural o preparado con medio cubito disuelto en la misma cantidad de agua caliente (½ litro)
- 1 bote de lentejas cocidas
- El zumo de medio limón
- 1 cucharadita de comino molido

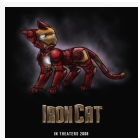
Elaboración

Primero poner en una cazuela grande las lentejas, los orejones, la patata troceada y el resto de los ingredientes y llevar a ebullición.

Seguidamente poner el fuego al mínimo, tapar y cocinarlo durante 20 minutos.

Antes de pasarlo por el pasapurés o batidora, dejarlo enfriar, y volver a ponerlo en la cazuela para servir caliente.

Rectificar de sal y pimienta.



Autor receta de Sopa de lentejas con albaricoques secos

IronCat

 Valoración 3/5

 32 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/07/2012