

Será por recetas



Macarrones con lentejas

Legumbres, Pastas, Recetas fáciles

 1 Personas

 85 Minutos

 Fácil

 Enviada el 16/03/2012

Ingredientes

- 200 g de lentejas secas
- 100 g de macarrones
- 1 cebolla
- 4 tomates maduros
- 1 tallo de apio
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- laurel, sal y pimienta

Elaboración

En primer lugar dejar las lentejas en remojo en agua fría la víspera de preparar la receta. Escurrir y poner en una cacerola con el agua justa para cubrirlas.

Agregar la cebolla, cortada a rodajas, el ajo, el laurel y el apio. Cocer a fuego lento durante 1 hora.

Lavar los tomates, pelarlos y trocearlos tras quitar las semillas. Añadir a las lentejas 15 minutos antes de terminar la cocción.

Unos 5 minutos después de añadir los tomates agregar los macarrones. Retirar del fuego, salpimentar, verter el aceite y servir caliente.



Autor receta de Macarrones con lentejas

Vicente Martí

 Valoración 4/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/02/2012