



Sopa de lentejas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora 45 minutos

Tiempo total: 2 horas

Porciones: 6 a 8 personas

Esta sopita se prepara exactamente igual que como hago los frijoles a la charra. El secreto, como en todos los caldos y sopas que deben quedar espesitos está en el tiempo que se deje hervir. Es de las recetas de mi serie «A hervores lentos, sabores contentos», debe quedar consistente, no calduda y esto se logra dejando espesar a fuego bajo por un buen rato. Por cierto, esta aguanta muy bien el congelador y queda como nueva.

Ingredientes:

- ½ Kilo de lentejas bien limpias
- 1 Tomate bola grande bien maduro picado en cuadritos
- ½ Cebolla picada finamente en cuadritos
- 1 Diente de ajo picadito
- 150 gramos de tocino picado en cuadritos
- Medio manojo de cilantro picado finamente
- Knorr Suiza y sal

Procedimiento:

Poner a cocer las lentejas en agua hirviendo hasta que estén suaves pero que les falte un poco para estar listas, o bien en la olla de presión.

En una olla aparte, se fríe el tocino. Cuando está bien doradito, ahí mismo se le agrega el ajo y la cebolla a que se ponga transparente. Cuando ya acitronó, se agrega el tomate y por último el cilantro picado.





Sopa de lentejas

Se vacía esto a la olla de las lentejas, se sazona con Knorr Suiza y se deja a que suelte el hervor para que se incorporen todos los sabores.

NOTA: Cuidado de no salar la sopa, el tocino da mucho sabor salado y al hervirse concentran los sabores. Dejarlas con suficiente caldo ya que espesan mucho después de hervir y al enfriarse.

* Si esto se licúa, SIN ponerle crema, queda una crema de lentejas muy sabrosa.

¡BUEN PROVECHO!

