

CALDO DE VERDURAS Y LENTEJAS

Ingredientes:

- 200 gms de lentejas crudas
- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva
- ½ cebolla picada
- 2 tomates huaje picados
- 2 zanahorias en cuadritos
- 2 varas de apio picado
- 1 papa en cuadritos
- 4 ramas de perejil picado
- ½ taza de queso parmesano molido

Preparación:

1. Se ponen a cocer las lentejas en una olla, cubiertas de agua, laurel ajo, sal y se dejan hervir durante el tiempo necesario hasta que estén suaves aproximadamente 45 minutos.
2. En otra olla se calienta el aceite de oliva, se añade la cebolla, los tomates, la zanahoria, el apio, la papa, el perejil y se deja cocinar hasta que la verdura esté muy suave.
3. Se agregan las lentejas cocidas a la olla de las verduras. Se le agrega el agua necesaria para que quede suficiente caldo, se le agrega la sal necesaria.
4. Al servirse se le agrega el queso parmesano.