

Sopa de lentejas

Porciones: 4

Tiempo de preparación: 45 minutos

Ingredientes

- 1 taza de lentejas
- 1 ½ litros de agua
- ½ taza de champiñones picados
- 1 taza de tomates cortados en cuadros
- ¼ de cebolla blanca picada finamente
- 1 vara de apio
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 1 cucharada de tomillo
- 1 cucharada de pimienta
- 1 cucharada de aceite de oliva

Preparación

Cocina las lentejas en agua durante 30 minutos. Mientras, vierte el aceite en un sartén y sofríe a fuego medio la cebolla, el tomate, los champiñones, el apio y el ajo durante 5 minutos. Agrega el guiso a la olla de las lentejas, incluyendo el tomillo y la pimienta. Deja que las lentejas terminen de cocerse.

