

Lentejas a la crema



Ingredientes:

400g de lentejas
16 langostinos
3 dientes de ajo
2 vasos de caldo de pollo
2 cs de perejil picado
1 vaso pequeño de nata líquida
1 cebolla grande
pimienta y sal

Preparación:

Para preparar las lentejas a la crema primero dejaremos las lentejas en remojo la noche anterior.

Colocar en una cazuela la cebolla pelada y cortada en cuatro, los ajos y 1 cs de perejil. Cubrir con agua y cocer todo durante 1 h.

Una vez cocido, escurrir el agua y reservar la cebolla y los ajos.

En otra cazuela, hervir 2 l de agua con el caldo de pollo. Cuando rompa el hervor, incorpora las lentejas, la cebolla y los ajos reservados.

Tras cocer bien las lentejas, retirarlas del fuego y triturarlas en la batidora hasta obtener una crema suave.

Lentejas a la crema

Entonces, añadir la nata, la sal y la pimienta. Mezclar todo bien y dejarlo 10 min. a fuego lento.

Espolvorear con perejil, adornar con los langostinos cocidos y servir caliente.