Patatas estofadas con lentejas al curry

Ingredientes:

80 gr. (4 cucharadas) tomate frito
1 pastilla de caldo concentrado
500 gr. patatas
300 gr. lentejas en bote conserva (o cocidas)
200 gr. cebolla
2 cucharaditas de curry
Pimienta blanca molida
300 ml. agua

Preparación:

Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en trozos pequeños. Reservar. Pelar la cebolla y picarla. Si las lentejas son en conserva, enjuagarlas con abundante agua y escurrir.

Sofreír la cebolla picada con dos cucharadas de aceite hasta que esté dorada, unos 10'. Añadir las patatas troceadas y sofreír unos cinco minutos.

Añadir el tomate frito, pastilla de caldo disuelta en los 300 ml. agua, pimienta blanca y el curry. Cocer a fuego hasta que las patatas estén blanditas.

Añadir las lentejas y dejar cocer 5' mas.

El plato está listo.