

Sopa de Lentejas Vegetariana



Ingredientes

2 tazas de lentejas secas.
1 cebolla picada finamente.
1 zanahoria cortada en cubitos pequeños.
 $\frac{1}{4}$ pimentón verde.
 $\frac{1}{4}$ pimentón rojo.
1 tallo de celery.

Preparación

Paso 1: En una olla con capacidad de 3 litros colocar a cocinar las lentejas con un litro de agua, sal, pimienta y una o dos hojas de laurel.
Paso 2: Mientras se cocina las lentejas, picar todos los vegetales en cuadrados pequeños y lo más uniforme posible para que se cocinen por igual.

2 dientes de ajo.

1 hoja de laurel.

3 cucharadas de aceite de oliva.

Comino y canela al gusto.

4 cucharadas de cilantro picado
finamente.

Sal y pimienta al gusto.

Paso 3: Cuando las lentejas estén "al dente" (firmes, pero no duras), agregar la zanahoria y dejar cocinar unos 5 min luego añadir la cebolla, celery, ajo, comino y canela. Rectificar la sazón.

Paso 4: Dejar cocinar por 15 min más y luego añadir los pimentones y el cilantro, dejando cocinar por 10 min más.

Paso 5: Servir inmediatamente adornando le plato con un poco de cilantro picado.