



Pastel de lentejas y puré de papas.

Pastel de lentejas, fácil y económico. Una buena receta que te saca del apuro y deja a toda la familia contenta!

□Ingredientes:

- 1 taza de lentejas secas
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de aceite
- 3 tazas de caldo de verduras
- 2 tazas de champiñones en rodajas
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1-2 cucharaditas de perejil, tomillo y orégano seco
- 1/2 cucharada de maicena (para espesar)
- Pimienta negra y sal a gusto

□Para el puré:

- 4 papas medianas
- 1/4 taza de leche
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- Pimienta negra y sal a gusto.

□Preparación:

- 1- Remojar las lentejas por 15 min.
- 2- Calentar el aceite en una sartén, agregar la cebolla picada, el ajo picado y freír durante 3 min. a fuego medio.
- 3- Agregar los champiñones, el perejil seco, el tomillo, el orégano, el vinagre balsámico y freír por otros 3-5 minutos.
- 4- Agregar las lentejas y el caldo de verduras y cocinar a fuego medio-bajo por aproximadamente 20 minutos.
- 5- Mientras tanto, hacé tu puré de papas y reservar.
- 6- Una vez que las lentejas estén tiernas, mezclar un generoso chorrito de leche y maicena en un recipiente para luego agregar esta mezcla a las lentejas. Cocinar por 1 minuto más o hasta que se alcance el espesor deseado.

□Servir caliente, usando como base el puré de papas y sobre el las lentejas, decorar con hierbas frescas y a disfrutar!