



LENTEJAS CON VERDURAS Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 400g de lentejas
- 1/2 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 papa mediana
- 1 diente de ajo
- agua
- 1 hoja de laurel
- sal y pimienta
- Queso fresco La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Las lentejas es una receta que no puede faltar en casa, además es fácil de preparar y su sabor es extraordinario cuando lo mezclas con verduras.

Pelamos y lavamos la papa, la zanahoria y la cebolla. Después cortamos toda la verdura en trocitos. Ahora Metemos todos los ingredientes en crudo en una cazuela alta. Los cubrimos bien de agua (dependerá de lo espesas que queramos las lentejas (yo te recomiendo dejarlas con caldito, saben aún mejor) y los llevamos a ebullición.

Cuando haya hervido, lo tapamos y dejamos que se cocine unos 20 minutos. Lo mejor es ir probando ya que no todas las lentejas tardan lo mismo en hacerse, pero, pasados entre 20-25 minutos, lo probamos. Cuando estén blanditas, estarán listas para servir y agregarle queso fresco La Villita.

¡Riquísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita