



SOPA DE LENTEJAS LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 tazas de lentejas
- 1 ½ litro de agua
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- Margarina sin sal La Villita
- 5 chiles pasilla
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla picada
- 4 nopales limpios y en cuadros
- 2 cucharadas bicarbonato
- 1 chorizo

MODO DE PREPARACIÓN

Las lentejas son una gran fuente de minerales y fibra, lo que las convierte en una opción saludable para la alimentación de toda la familia. ¡Dale el sabor La Villita con esta receta!

Calienta agua en una olla grande calentar y cuando comience a hervir agregar los nopales y el bicarbonato. Cocina por 5 minutos y reserva.

Cocina las lentejas en otra cacerola con agua y el consomé de pollo por 30 minutos.

Sofríe la cebolla y el ajo con una cucharadita de margarina sin sal La Villita y reserva.

Para suavizar los chiles pasilla, utiliza una olla para hervir el agua. Retira del fuego, coloca los chiles en la licuadora con una taza del agua que utilizaste y licua con el ajo y la cebolla. Cuela y reserva.

Mientras tanto, sofríe el chorizo. Incorpora a las lentejas el resto de los ingredientes y la salsa, y cocina todo durante 15 minutos más.

Decora con una ramita de cilantro y cuadritos de queso panela La Villita.