

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **ENSALADAS Y VEGETARIANOS**

### **LENTEJAS MEDITERRANEAS**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 Taza de lentejas remojadas en agua por 30 minutos
- 1½ Tazas de caldo de gallina
- 1 Cebolla larga, finamente tajada
- 1 Pimentón rojo asado y picado en cubos pequeños
- ¼ Taza de aceitunas negras picadas
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cucharadas albahaca picada
- Sal y pimienta al gusto

#### *PROCEDIMIENTO:*

Coloca las lentejas en una olla junto con el caldo de pollo, tapa y deja cocinar por aproximadamente 30 minutos o hasta que las lentejas estén blandas.

Agrega el resto de los ingredientes y sirve caliente acompañado con arroz.