



# SOPA DE LENTAJAS

☆ Nivel de Dificultad: ★☆☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 30 min.

## INGREDIENTES:

- Sal y pimienta al gusto.
- 2 cucharadas de ACEITE MARAVILLA.
- ½ diente de ajo finamente picado.
- 3 ramitas de perejil finamente picado.
- 2/3 de cebolla finamente picada.
- 5 tazas de caldo de pollo.
- 1 ½ taza de lentejas lavadas y enjuagadas.
- 2 zanahorias finamente picadas.

## ELABORACIÓN:

- Agrega el ACEITE MARAVILLA en una olla y saltea el ajo y la cebolla (hasta que tomen un color amarillo tostado).
- Una vez hechas, agrega la zanahoria y cuece hasta que queden suaves.
- Es momento de agregar las lentejas y luego el caldo de pollo.
- Deja que llegue al punto de ebullición y baja la flama (fuego bajo) y déjalo por 20 a 30 min.
- Agrega sal y pimienta al gusto.
- Sirve en un plato hondo y ¡disfruta!

