



Lentejas con verdura

Ingredientes

- 300 g de lentejas castellanas
- 200 g pimiento rojo
- 1 cebolla de unos 100 g
- 2 zanahorias medianas
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 5 cucharadas de aceite de oliva. sal
- 1 ½ l de agua

Preparación

Poner el aceite a calentar en la olla, añadir la cebolla picada muy fina, la zanahoria cortada en cuadraditos y el pimiento picado .

Rehogar durante 6 minutos .

Añadir la cucharadita de cúrcuma, dar una vuelta .

Añadir el agua, las lentejas y la sal .

Cerrar la olla y cuando alcance la presión dejar hervir durante 10 minutos(dependerá del tipo de olla, consultar el manual para ver tiempos) .

Servir .

.