

LENTEJAS CON CHAMPIÑONES

Porciones: 4



50 min

INGREDIENTES

1 charola de 160g de Champiñones Enteros.

Aceite de oliva extra virgen.

1 cebolla picada en cubos.

1 diente de ajo picado finamente.

100g de chorizo rebanado.

1 papa cortada en cubos.

1 zanahoria cortada en cubos.

1 pimiento picado en cubos.

1 jitomate picado en cubos.

250g de lentejas.

1l de agua.

Consomé de pollo.

PROCEDIMIENTO

Rebana los Champiñones y reserva.

En un sartén con poco aceite, agrega la cebolla, el ajo y el chorizo, la papa, la zanahoria, el pimiento, los Champiñones y mezcla muy bien.

Agrega las lentejas, el agua y sazona al gusto con consomé de pollo.



Mezcla todo muy bien y deja cocinar por 30 min a fuego medio.

Échale Champiñones a todos tus platillos.



Video receta

www.monteblanco.com.mx

  @monteblanco.mx