



Lentejas a la Crema Apto celíacos

Ingredientes:

Lentejas

½ lata de 400grs.

Langostinos

16 unidades

Ajo

1 diente

Agua

½ vaso

Caldito de verdura

½ unidad

Perejil picado 1 cucharada

Leche

½ vaso

Cebolla

½ unidad

Pimienta

a gusto

Sal

a gusto

Procedimiento:

Colocar en el TartaExpress la cebolla pelada y cortada en juliana, los ajos cortados en laminas, una cucharada de perejil y salpimentar.

Cocinar 1 ½ minuto a potencia máxima.

Agregar las lentejas previamente enjuagadas y escurridas, el agua y el caldito. Cocinar 2 minutos más.

Triturar en la procesadora hasta obtener una crema suave.

Añadir entonces la leche, la sal, la pimienta y mezclar bien todo. Volver a llevar al TartaExpress y cocinar 1 minuto más.

Espolvorear con perejil, adornar con los langostinos cocidos y servir caliente.

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos.

