

Crema de lentejas y tomillo

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 10'
- 35'
- 4



Comentario nutricional

Las lentejas destacan por su contenido en selenio y cobre, ayudando a tener un buen sistema inmunológico.

Modo express

1. Ponga en remojo las lentejas durante 1 hora en abundante agua. Pele el ajo, la cebolla y la patata y córtelos por la mitad.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta (excepto el aceite) y vierta agua hasta sobrepasar el contenido unos 3-4 centímetros.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión 35 minutos a 135º.
4. Al terminar, traslade el contenido a otro recipiente, tritúrelo y emulsione con el aceite de oliva; salpimiente. Puede pasar la crema por un colador chino para eliminar los restos de pieles de las lentejas y obtener una textura perfecta. Si la crema es muy espesa, añada agua y corrija la sal hasta encontrar la textura que más le guste.