



Sopa de lentejas con jalapeño

Categoría: Sopa, Chiles, Puré y Catsup

Su picosito sabor sorprenderá a todos. Además, es muy fácil de preparar.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 4 cdas de Tocino en trozo cortado en cubos
- 1 pieza de Ajo picado
- 1 caja de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 2 tazas de Agua
- 1/2 taza de Lentejas cocidas y drenadas
- Sal al gusto
- 4 cdas de Nachos de Jalapeño en Escabeche La Costeña®
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Calentar aceite, agregar la cebolla picada y el tocino en cubos, una vez dorados agregar el ajo, acitronar un poco. Agregar el puré, el agua y las lentejas. Sazonar con sal y agregar los nachos de jalapeño.
2. Tapar y dejar hervir por 5 minutos a fuego medio.
3. Rectificar sazón, agregar el cilantro, y servir con los nachos de jalapeños.