



Crema de lentejas al chipotle

Categoría: Sopa

Una forma diferente para disfrutar el sabor del chipotle



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Mantequilla
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 tazas de Lentejas cocidas y escurridas
- 1 taza de Crema ácida
- 1 pieza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1 taza de Caldo de pollo
- 2 cdas de Chipotle Picados en Adobo La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 4 cdas de Tocino ahumado (cortado en cuadros y frito)
- 4 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Derretir la mantequilla y freír la cebolla hasta dorar ligeramente. Agregar las lentejas junto con la crema, puré de tomate, caldo de pollo y el chipotle, cocinar a fuego lento por 5 minutos retirar del fuego.
2. Licuar la preparación anterior, sazonar con sal y pimienta al gusto. Servir con tocino y cilantro.