

SUAVE DE LEGUMBRES A LA MENTA



por Sergio Fernández

INGREDIENTES

500 gr de lentejas cocidas.

2 puerros.

100 gr de mantequilla.

200 ml de nata.

1 rama de apio.

Pimentón.

1 rama de menta.

- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix, la mantequilla, apio, puerro troceado, menta y programamos **6 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 5.**
- Incorporamos las lentejas, nata, sal, agua y programamos **6 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 5.**
- Para finalizar servimos en el plato y añadimos pimentón y menta como elementos decorativos.

