



## LENTEJAS AL CURRY

### INGREDIENTES:

1 Bote de lentejas  
1 Zanahoria, 1 Calabacín  
1 Cebolleta, 1 Puerro  
1 Pimiento verde, 1 Tomate  
Aceite de Oliva, sal  
1 Litro de caldo de Pollo

**PREPARACION:** Lavar y escurrir las lentejas. pelar y partir las verduras en juliana y reservar por separado. Poner aceite en una olla. calentar. Empezar rehogando la cebolla con la zanahoria, el puerro y el pimiento. seguir con el calabacín y terminar con el tomate hasta consumir el agua que sueltan. Añadir las lentejas. Remover. cubrir con el caldo y sazonar con todas las especias. dejar cocer hasta que el guiso espese.

### ESPECIAS KALPA:

*Hoja de laurel 1 cucharadita de pimentón de "La Esencia de la Vera" curry, jengibre, pimienta negra molida, cilantro y perejil.*

Tel.: 91 460 57 78 - [www.kalpa.es](http://www.kalpa.es) - [kalpa@kalpa.es](mailto:kalpa@kalpa.es)