

SOPA DE LENTEJAS CON BERRO

INGREDIENTES:

1/2 Kilo de lentejas o lentejillas
1 cebolla grande
1 manojo de berros frescos
1 pimentón rojo
1 o 2 chorizo (español, carupanero)
Cerdo salado (opcional)
2 papas (patatas)
2 zanahorias
Sal

PREPARACIÓN:

En una olla con agua hirviendo agregar las lentejas y esperar que ablanden, agregar las papas y zanahorias cortadas en cuadritos, (cerdo salado si hay), aparte sofreír en un sartén la cebolla, el pimentón, el chorizo cortado, en aceite de oliva, cuando se poche la cebolla y el pimentón, agregar caliente a la olla de las lentejas, corregir sal, dejar espesar al gusto, dejar reposar por 5 minutos, al servir colocar el berro fresco cortado.