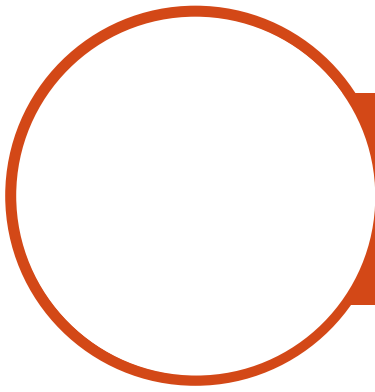




SOPA DE TOMATE Y LENTEJAS A LA NARANJA

INGREDIENTES

50g Mantequilla
1 Cebolla
400g Tomate Triturado
1 Naranja
1 Diente de Ajo
50g Lentejas crudas
300mL Caldo Vegetal
Sal y Pimienta al gusto
Menta (opcional)

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla bien fina y pocharla en una cazuela con la mantequilla sin que coja color. Añadir el ajo a la cebolla pochada.

Rayar la piel de la naranja y luego pelar la naranja deshaciéndonos de la parte blanca para que no nos amargue la sopa. Sacar las pepitas y cortar en trozos, que echaremos junto con la rayadura de naranja, el tomate, el caldo y las lentejas a la cazuela. Cocer llevándolo a un punto suave de ebullición hasta que las lentejas estén hechas.

Pasarlo bien por el pasapurés o la batidora, aderezar al gusto y añadir la menta al final.

Veterinarios de la Clínica Cantabrica