



## FALSO CAPUCCINO DE LENTEJAS Y PATATA

### INGREDIENTES:

- 110g de lenteja pardina
- 65g de zanahoria
- 20g de pimiento rojo
- 1 pellizco de pimentón dulce
- 15g de aceite de oliva
- 1 pellizco de sal
- 3 dientes de ajo
- 20g de cebolla
- ½ hoja de laurel
- 400g de agua
- 2 patatas medianas
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco pimienta negra
- 20g de mantequilla
- 50g de leche
- Nuez moscada molida

### PREPARACIÓN:

1. Ponga las lentejas en remojo un minuto de 2 horas antes de su preparación. Escurrir con ayuda del cestillo y aclarar con abundante agua.
2. Poner las patatas peladas y cortadas en rodajas de medio cm en el Varoma.
3. Poner en el vaso las lentejas escurridas, la zanahoria, el pimentón, el aceite de oliva, la sal, los ajos, la cebolla, el laurel y el agua. Situar el varoma en su posición y programar **30min/Varoma/giro inverso/vel cuchara**.
4. Triturar las lentejas **2 min/vel 10**.
5. Introducir en una manga pastelera y reservar.
6. Poner las patatas en el vaso, añadir la sal, la pimienta, la mantequilla y la leche. Triturar **1 min/vel 7**
7. Servir en una copa de capuccino. Primero las lentejas y luego formar la espuma con las patatas. Decorar con un poco de nuez moscada.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

[www.thermomix-sabadell.es/silviagomez](http://www.thermomix-sabadell.es/silviagomez)