

MASOOR DAL sopa de lentejas rojas

Ingredientes para 4 pax.

150 gr lentejas rojas
2 tomates maduros
cúrcuma 1C
comino en polvo ½ C

cilantro
aceite 1CS
sal
agua

Preparación

Lavar y dejar en remojo las lentejas rojas durante dos horas.

Cocinar a fuego vivo, en una olla, durante 15 minutos, las lentejas escurridas, con el agua (1 litro) y la cúrcuma.

Añadir los tomates pelados y picados (sin semillas)
Cocinar 5 minutos más.

En una sartén calentar el aceite y el comino.
Mezclar bien durante 10 – 15 segundos
Agregar el aceite caliente a la sopa de lentejas.

Antes de servir, añadir el cilantro picado muy fino.