

Llenties amb olla ràpida



Doncs no sempre tinc tot el temps del món per fer el dinar. A vegades només amb mitja hora ho he de fer tot de manera improvisada. L'últim dia, aquestes llenties.

Per 4 persones

Temps: 40 min.

Ingredients:

- – Llenties seques pardina (1 tassa de cafè per cap)
- – 1 ceba
- – 1 patata
- – 2 xoriçets vermells (1 per persona) (vigilar que siguin sense gluten)
- – Un grapat de cherries
- – Aigua, oli i sal



Elaboració:

PAS 1: Possem tots els ingredients a l'olla ràpida, la patata i la ceba tallades petites, els xoriçets sencers.

PAS 2: Cobrim amb aigua, afegim sal i un rajolí d'oli i que faci la feina l'olla.

PAS 3: La meva un cop les dos ratlles a dalt només son 10 minuts i llavors m'espero a que surti l'aire a poc a poc.

PAS 4: Les llenties ténen l'avantatge que es couen molt ràpid i no cal deixar en remull.

El resultat va ser molt bò. Si hagués tingut alguna verdura més per afegir igual li hagués ficat, en canvi, no tenia porc, però per trobar-me un tall eixut i que no hi deixa gust més m'estimo no posar-lo.



Bon Profit!