

## LENTEJAS CON QUESO AL HORNO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 55 minutos

Ideal para 4 personas

### Ingredientes:

- 2 zanahorias, peladas y ralladas
- 1 cebolla amarilla, finamente picada
- 2 dientes de ajos, finamente picados
- 200 gr. (1 taza) de lentejas rojas crudas
- 2 1/4 taza de consomé de vegetales, caliente
- 100 gr. (1/2 taza) de queso cheddar, rallado
- 2 rebanadas de pan, rallado no tan fino
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta al gusto



### Instrucciones:

1. Pelar y rallar las zanahorias, picar la cebolla y los ajos, dejar aparte.
2. En una sartén antiadherente grande, agregar un chorro de aceite de oliva y calentar, una vez caliente añadir la zanahoria y la cebolla, revolver y cocinar a fuego medio durante 5 minutos. Agrega el ajo picado para el último minuto.
3. Agregar las lentejas, mezclar y añadir un poco de caldo caliente, dejar que hierva y continuar agregando el caldo poco a poco, ir agregando más cuando el caldo de la sartén se haya absorbido, revolver regularmente para que no se pegue. *Las lentejas tardarán más o menos entre 15 y 20 minutos en cocinarse y absorber el caldo. Notarás que las lentejas están suaves y casi han duplicado de cantidad.*
4. Dejar enfriar y endurecer un poco antes de levantar el papel pergamino del molde, luego cortarlo, disfrutar y ser feliz.
5. Añadir el queso y el pan rallado, sazonar con sal y pimienta y revolver hasta que el queso se derrita y el pan rallado ya no se vea.

6. Colocar la mezcla en el molde y presionar suavemente hacia abajo para dejarlo parejo, espolvorear extra queso rallado por encima, hornear durante 30 minutos.
7. Dejar enfriar y endurecer un poco antes de levantar el papel pergamino del molde, luego cortarlo, disfrutar y ser feliz.

**Notas:**

\*Las lentejas rojas se cocinan más rápido y fácil que las verdes, por eso es mejor para esta receta utilizar lentejas rojas.

\*La cantidad de porciones que te salgan, dependerá del molde que utilices y del tamaño que cortés.