



## CREMA DE LENTEJAS CON LONGANIZA

### Ingredientes

- 1 Sobre de crema de lentejas MAGGI®
- 3 Tazas de agua caliente
- 1 Tableta de caldo de longaniza MAGGI®
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- ¼ Cebolla cortada finamente
- ½ Pimentón rojo cortado en cubitos
- 1 Taza de papas cortadas en cubos y doradas
- ½ Taza de cilantro picado bien fino

### Preparación

1.- Prepara la crema de lentejas MAGGI® según las indicaciones del envase y cocina a fuego medio durante 5 minutos revolviendo de vez en cuando.

2.- Vierte las tres tazas de agua caliente y el caldo de longaniza MAGGI® previamente desmenuzado. Cocina durante 2 minutos más. Aparte saltea en una sartén con un poco de aceite el ajo con la cebolla, agrega el pimentón rojo y cocina hasta ablandarlos.

3.- Agrega este salteado a la crema y cocina durante unos segundos. Una vez todo listo sirve decorado con las papas doradas y el cilantro picado finamente.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	51 Kcal
Proteínas:	2.2 g
Grasa Total:	0.9 g
Colesterol:	0.6 mg
H. de Carbono:	8.4 g
Fibra Dietética:	1.00 g
Sodio:	576 mg