

LENTEJAS ROJAS CON BERENJENAS Y PATATAS

Ingredientes

- 200 g lentejas rojas
- 2 berenjenas (600 g)
- 2 patatas grandes (500 g)
- aceite de oliva
- sal
- 1 cebolla (250 g)
- 5 dientes de ajos
- Especias: ajo en polvo, comino, perejil, chile en polvo o pimentón, pimienta negra, cúrcuma...
- agua caliente
- 2 cucharadas de pasta de tomate (40 g)
- 3 tomates (350 g)
- pimiento picante (opcional)
- 2 cucharada de mantequilla (30 g)

Preparación

1. Remoja las lentejas en agua durante 30 minutos.
2. Pela parcialmente las berenjenas, córtalas en cubos grandes y colócalas en una bandeja de horno con un poco de aceite.
3. Corta las patatas de la misma forma y distribúyelas en la otra mitad de la bandeja. Rocía con aceite, sal, pimienta, chile y ajo en polvo. Hornea a 200°C durante 30 minutos.
4. Corta la cebolla y los tomates en dados. En una olla con aceite, pocha la cebolla hasta dorarla ligeramente, añade ajo rallado y las especias (comino, cilantro, chile, pimienta y cúrcuma). Cocina unos minutos, luego incorpora los tomates en cubos y la pasta de tomate, rehogando brevemente.
5. Agrega las lentejas remojadas, sazonar con sal y cubre con agua caliente. Cocina a fuego lento durante 30 minutos, tapado.
6. Añade las berenjenas y patatas asadas al guiso, vierte un poco más de agua caliente y cocina 10 minutos adicionales.
7. Incorpora perejil fresco picado y finaliza el plato con una mezcla de mantequilla derretida y pimentón o chile en polvo.
8. Sirve las lentejas rojas con berenjenas y patatas. Solas o acompañadas con arroz blanco o pan pita, ¡están deliciosas!

[HTTPS://WWW.HOGARMANIA.COM/COCINA/RECETAS/](https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/)