



# IRLANDÉS DE LENTEJAS Y SETAS

## INGREDIENTES

(Para 4 personas)  
80 gr de lentejas pardinas  
1 diente de ajo  
20 ml de aceite de oliva  
Media cebolla roja  
100 ml de nata  
50 gr de champiñón  
50 gr de seta de cardo

## ELABORACIÓN

Picamos el ajo y la cebolla y rehogamos en una cazuela al fuego. Añadimos las lentejas y lo dejamos durante cinco minutos más. Cubrimos todo con agua y dejamos que cueza. Una vez cocido, lo trituramos y colamos.

Picamos las setas y las rehogamos con una gota de aceite. Echamos la nata y cocemos, sin dejar que hierva, durante 5 minutos. Lo colamos y desechamos los restos de setas que no pasen el colador. Dejamos que se enfríe.

Con la ayuda de una varilla, semimontamos la nata sin dejar que se espese del todo.

Colocamos el puré de lentejas caliente en una copa.

Añadimos la nata, con cuidado de que no se mezcle, para que quede como un café irlandés.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
60'



DIFICULTAD  
7/10



SALUDABLE  
7/10