



CREMA DE LLENTIA VERMELLA AMB ESPÈCIES

👤 4

Dificultat baixa

300 g. de lleties vermelles
400 g. de tomàquet natural
triturat

2 gots de brou de
verdures

200 g. de llet de coco

2 alls

1 ceba

1 cdta. de cúrcuma

1 cdta. de comí

1 cdta. de canyella

Oli d'oliva

Sal i pebre negre

1. Pica la ceba i la dent d'all i ofega-la a foc suau amb un raig d'oli d'oliva fins que es quedi transparent i tova.

2. Afegeix les espècies i torra-les lleument juntament amb les cebes. Afegeix-hi el tomàquet, incorpora-hi la sal i el pebre i deixa-ho coure uns cinc minuts.

3. A continuació, incorpora les lleties i cobreix amb el brou, afegeix també la llet de coco i deixa cuinar a foc baix durant uns 20 minuts fins que les lleties estiguin fetes.

4. Un cop cuites les lleties, retira del foc i tritura tots els ingredients. Si t'ha quedat massa espessa, pots afegir una mica de brou o aigua.

5. Serveix-la amb crostons o llavors i un rajolí d'oli d'oliva o llet de coco. Quedarà deliciosa.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA