



Consejo del chef

Para decorar este pastel de lentejas, setas y patata pica un poco de cebollino y esparce levadura nutricional antes de servir.

Raciones para 4

100 gr Lentejas pardinas

250 gr Setas variadas

1 Rodaja de calabaza

1 Cebolla grande

2 Ramas de apio

1 Patata grande

1 Vaso de vino blanco

1/2 Vaso de salsa de soja

1 Taza de salsa de tomate casera

Sal y pimienta

Aceite de oliva

1 Cucharada de ajo en polvo

1 Cucharada de comino

1/2 Cucharadita de nuez moscada

1 Cucharada de aceite de trufa

Cebollino

Levadura nutricional

1 En primer lugar cocemos las lentejas al dente (unos 25 minutos), con una pizca de sal y comino, escurrimos y reservamos.

2 En una sartén grande sofreímos la cebolla y el apio con una cucharada generosa de aceite de oliva, cuando estén dorados añadimos las setas picadas, la calabaza en dados pequeñitos y cocinamos a temperatura alta 10 minutos.

3 Incorporamos el vino blanco y seguimos cocinando hasta que reduzca el alcohol.

4 Echamos las lentejas y la salsa de tomate, mezclamos bien y dejamos reposar 15 minutos.

5 Pasamos el sofrito a una fuente o molde para horno.

6 Cortamos la patata en rodajas muy finas (mejor si usamos mandolina), masajeamos las patatas con el aceite de trufa y aderezamos con pimienta, nuez moscada y un poco de sal.

7 Decoramos la fuente donde tenemos el sofrito con láminas de patata hasta cubrir.

8 Horneamos a 180 grados durante 30 minutos o hasta que las patatas estén doradas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pastel-setas-lentejas-patata/>

