Pastel de setas, lentejas y patata

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/