



## 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 pequeños 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/>

