

**LA RECETA DE HOY****Lentejas atomatadas****Ingredientes**

- 1 taza de lentejas
- 4 tazas de agua
- 500 gr de tomates
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 1 pimentón verde
- 1 cebolla
- Sal y pimienta

**Preparación**

Primero lavar los tomates, pelar y picar en trozos pequeños, dejando fuera las semillas. Reservar en una fuente o bowl. En paralelo, hacer hervir el agua en una olla mediana y añadir las lentejas. En el segundo hervor, bajar la temperatura y cocinar a fuego lento por 20 minutos. Tras eso, colar el agua y reservar

las lentejas. En un sartén grande, poner el aceite de oliva a fuego medio y sofreír el pimentón y la cebolla por 5 minutos. Añadir los tomates, añadir sal y pimienta y revolver. Añadir las lentejas por encima, revolver y cocinar a fuego bajo por 25 minutos poniendo tapa. Se puede ir revolviendo y servir cuando las lentejas estén blandas.