

Hivern

Primavera

Estiu

Tardor

Lenties

Amb sobrants

Ingredients

- Un pot de lenties
- Sobrant de carn amb pabrot i tomata
- Restes de rostit amb bolets
- Caldo o aigua

Durada

15 min

Nº Plats

2

Utensilis

- Paella
- Escorredor
- Cullera de futa
- Got

Preparació

Agafem les lenties i les rentem a sota l'aixeta. Les posem a la paella.

Tot seguit hi afegim els sobrants de carn amb pabrot i el suc del rostit amb alguns bolets.

Afegim el caldo o aigua.

Ho deixem fins a bullir, i ho deixem 5 minuts.