



## RAGOUT DE LENTEJAS

Conoce como preparar este delicioso Ragout de lentejas

4 porciones porciones / Dificultad baja / 50 minutos

## INGREDIENTES

1 taza de garbanzos cocidos.  
4 cucharadas de queso crema.  
2 tabletas de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.  
2 cucharadas de MediaCrema NESTLÉ®.  
2 tazas de agua caliente.  
1 pizca de comino molido.  
1 pizca de curry.  
½ limón.  
½ taza de queso rallado.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Diluye en el agua caliente las tabletas de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®, previamente trituradas.
2. Vierte el caldo en una batidora e incorpora los garbanzos cocidos, el queso crema y la Media Crema NESTLÉ®. Bate hasta obtener un puré.
3. Sazona la crema con una pizca de comino y curry, unas gotas de zumo de limón, sal y pimienta. Vuelve a batir para
4. homogeneizar los ingredientes.
5. Sirve la crema en recipientes individuales y espolvorea con queso rallado.