SOPA DE LENTEJAS

Ingredientes:

- 500 g de lentejas
- 3 litros de agua
- 150 g de tocino, picado en cubos
- ½ pieza de cebolla, picada
- 3 jitomates, sin semillas y picados en cubos
- 2 chiles serranos, picados
- 2 hojas de epazote
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 plátanos macho, en rodajas y fritos, para decorar

Procedimiento:

1. Cuece las lentejas con agua.
2. Calienta un sartén, fríe el tocino, agrega la cebolla, el jitomate, el chile serrano y sofríe.
3. Agrega las lentejas junto con el caldo de cocción, agrega el epazote y sazona al gusto. Deja cocinar por 10 minutos aproximadamente.
4. Sirve y decora con el plátano macho frito.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6