



Pasta de lentejas con berenjenas

200 gr de pasta de lentejas rojas

2 Berenjenas pequeñas

1/2 Cebolla dulce

Tomate triturado

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

Albahaca

1- Rallamos la cebolla dulce y la ponemos a dorar en una sartén con aove. Añadimos las berenjenas cortadas en dados pequeños. Cocinamos hasta que estén tiernas. Salpimentamos.

2- Agregamos el tomate y cocinamos, probamos y si es necesario salpimentamos.

3- Ponemos agua a hervir y cocemos la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

4- Colamos y mezclamos con las berenjenas.

5- Podemos adornar con albahaca.