

# CALDO DE LENTILHAS



## CONFEÇÃO

1. Na taça com a ultrablade coloca-se a cebola cortada e pica-se 10 segs na vel. 12
2. Troca-se a ultrablade pelo acessório misturador, com a espátula baixa-se a cebola que possa estar nas paredes da taça, junta-se o azeite a gosto - Slow cook P1
3. Juntam-se as lentilhas, o repolho, o sal e completa-se com água até ao limite de 2,5lts - Slow cook P2, 100º, 45min

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- +/- 200GRS DE LENTILHAS VERMELHAS (DESCASCADAS)
- +/- 350GRS DE REPOLHO CORTADO EM JULIANA
- AZEITE Q.B
- SAL Q.B
- ÁGUA