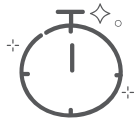


GUISO DE LENTEJAS



Tiempo de preparación: 1 Hora.



Cocinar en: Cacerola profunda.



Receta para: 6 personas.



Nivel de dificultad: bajo.



Ingredientes:

500 g de lentejas
150 g de panceta, tocineta o tocino ahumado
1 cebollas
2 cebollín o cebolla de verdeo
1 tomates
3 cucharadas de aceite de Oliva
2 dientes de ajo.
Caldo de pollo
1 papas
1 zanahorias
1 chorizo colorado
1 hoja de laurel
Sal, pimienta, comino y ají molido, al gusto
Perejil picado hojas para decorar y el tallo para el sofrito.

Preparación:

Limpiar las lentejas y dejar en remojo por 3 horas.

Cortar la panceta en cubos y sofreír en aceite de oliva, hasta obtener un dorado suave. Cortar la cebolla, el tomate y el cebollín en cuadros, y el tallo del perejil.

Agregar a la panceta y continuar con el sofrito. Cortar las zanahorias en cuadros e incorporarlo al sofrito. Agregar el chorizo, cortado en trozos medianos o ruedas.

Triturar el el ajo y agrégalos al sofrito junto a los condimentos para dar sabor. Agregar sal al gusto y la hoja de laurel.

Cuando el sofrito se encuentre listo, agregar las lentejas previamente lavadas y agregar el caldo de pollo. Cocinar hasta que las lentejas estén blandas.

Cortar las papas en cubos medianos, dejar hervir aprox. 10. min hasta que la papa este blanda. y apagar. Adornar con perejil.