



Recetas de Cocina

Lentejas Estofadas

Ingredientes:

350 gr de lentejas
50 gr de chorizo
50 gr de tocino
50 gr de jamón
2 puerros pequeños
2 zanahorias
1 cebolla
1 cubito de caldo de carne
1 ½ litros de agua
1 dl de aceite de oliva
sal y pimienta blanca

Preparación:

Se ponen las lentejas en remojo la noche anterior.
Se pelan la cebolla y las zanahorias. Se lava bien los puerros.
Se pican la cebolla, zanahorias y puerros.
En una olla de paredes altas se calienta el aceite de oliva y se saltean las verduras sin llegar a dorarse.
Añadir el cubito de caldo de carne, el chorizo en trozos al igual que el tocino y el jamón.
Añadirle las lentejas previamente escurridas y cubrir con agua dejándolo cocer a fuego lento durante 2 horas aproximadamente, removiendo de vez en cuando. Salpimentar.

Autor: