

Lentejas con chorizo



Nombre de la receta

Lentejas con chorizo

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Tradicional forma de preparar un plato de lentejas.

Ingredientes

- 3 puñados de lentejas
- 1 tomate
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 zanahoria
- 3 dientes de ajo

- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de sal
- 2 laurel
- 3 cucharadas soperas de aceite
- 100 gramos de chorizo rojo
- 1/2 Cebolla

Pasos

1 En primer lugar dejamos las lentejas en un bol con agua en remojo, durante unas horas.



2 Picamos la cebolla en trocitos y en la añadimos a una olla con el aceite caliente. Doramos la cebolla un poco y añadimos los dientes de ajo pelados enteros. Además iremos añadiendo mientras los pimientos cortados por la mitad y limpios y el tomate pelado.



3 Cuando lleven un poco echamos el chorizo rojo y movemos de vez en cuando.



4 Añadimos cuatro vasos de agua, y echamos la sal, el laurel y si queremos media pastilla de avecren, además de las zanahorias y las lentejas.



5 Tapamos la olla y cocemos a fuego medio durante 30 minutos. Y ya tenemos listas nuestras ricas lentejas con chorizo!

Observaciones o consejos

Si no has podido poner en remojo las lentejas, hay que cocinar durante más tiempo las legumbres. El tiempo aproximado es de 1 hora de cocción si no han estado previamente en remojo.

Autor

