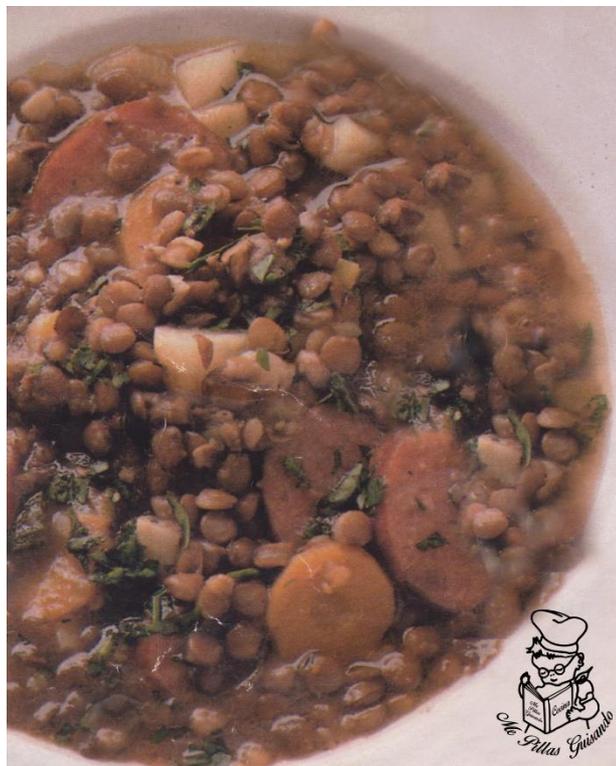




<https://www.mepillasquisando.com>



1187 - LENTEJAS ESTOFADAS



INGREDIENTES:

400 g de Lentejas.

1 Manojito de Verduras para caldo (Zanahoria, Nabo, Apio, Puerro).

1 Cebolla.

½ L. de Caldo de Carne.

1 Vasito de Vino blanco.

1 Chorizo de guisar.

Sal, Aceite, Pimienta y Perejil.

300 cl. de Agua.

ELABORACIÓN:

Ponemos las lentejas a remojo en agua fría durante un par de horas. Limpiamos la verdura para el caldo. Lavarla y trocearla. Pelamos las cebollas y picamos finamente. Calentamos el aceite en una cazuela amplia y rehogamos, a fuego lento, la verdura y la cebolla, removiendo de vez en cuando hasta que se ablanden y estén transparentes. Agregamos el caldo de carne, el vino, el agua y las lentejas muy bien escurridas. Dejamos cocer a fuego lento durante una hora aproximadamente (el tiempo de cocción dependerá del tipo de lentejas). Cortamos el chorizo en rodajas finas e incorporamos a la cazuela. Dejamos cocer durante 5 minutos. Salpimentamos las lentejas al gusto y espolvoreadas abundantemente con el perejil picado. Servir en seguida muy caliente.

NOTA: Podemos utilizar lentejas precocinadas. En ese caso tendremos que cocer la verdura 10 minutos y dejar cocer otros 5 minutos después de incorporar las lentejas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera