



<https://www.mepillasquisando.com>



1218 - LENTEJAS DE DOÑA LOLA



INGREDIENTES:

400 g de Lentejas.
1 Manojó de Acelgas.
1 Cebolla.
2 Patatas pequeñas.
2 Zanahorias.
1 Vasito de Vino blanco.
1 Loncha de Panceta curada.
2 Puñados de Arroz.
1 ½ L. de Caldo de Carne o Agua.
Sal, Aceite y Pimienta.
Vinagre (opcional).

ELABORACIÓN:

Limpiamos las acelgas como de costumbre y troceamos. Pelamos las cebollas y picamos finamente. Calentamos el aceite en una cazuela amplia y rehogamos, a fuego lento, las acelgas y la cebolla, removiendo de vez en cuando hasta que se ablanden. Añadimos la panceta y a continuación las patatas troceadas y la zanahoria en rodajas. Agregamos el caldo, el vino, y las lentejas. A media cocción añadimos el arroz. Dejamos cocer a fuego lento durante una hora aproximadamente. Salpimentamos las lentejas al gusto. Servir en seguida caliente. Una vez emplatadas, si se desea se le puede poner una cucharada de vinagre, mezclamos y listo.

FACEBOOK: Cocina Española Casera