

# Cazuela de lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Mostaza en grano: 1 cda.

Papas medianas: 4 Unidades

Pimentón picante: A gusto

Blanco de puerro: 2 Unidades

Agua: 1 L

Solomillo de cerdo: 300 g Aceite De Oliva: 100 cc Chorizo colorado: 1 Unidad Sal: A gusto

Vino Blanco: 500 cc

Ajo: 3 Dientes

Tomates Perita: 3 Unidades Cebolla grande: 1 Unidad

Lentejas: 500 g

Panceta ahumada: 150 g

#### Bebida sugerida

Vino Tempranillo 2001:

## Preparación de la Receta

- Remoje las lentejas en el agua durante 2 horas como mínimo y luego cocine hasta que estén tiernas.
- Corte el lomo de cerdo y la panceta en cubos pequeños.
- Corte el chorizo colorado en rodajas finas.
- Pique finamente la cebolla y el ajo
- Corte los puerros en rodajas finas.
- Pele los tomates y corte en cubos pequeños.
- Pele las papas y corte en cubos pequeños.
- En una cacerola con aceite de oliva saltee el solomillo con la panceta hasta que cambien de color.
- Incorpore, el *ajo*, la *cebolla* y deje sudar.
- Agregue el chorizo colorado, el vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada los puerros, los tomates, las papas y deje cocinar durante 10 minutos

- Condimente con sal, pimentón y mostaza.
- Integre las lentejas cocidas y deje cocinar unos minutos más.

#### Presentación

• Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-lentejas