

Estofado de Lentejas

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Garbanzos: 1 Taza

Cebolla: 1 unidad

Lentejas: 2 Tazas

Hongos de pino secos: 1/2 Taza.

Papa: 1 unidad

Salchicha de cerdo: 80 Gramos

Salvia: c/n A gusto

Puerros: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Caldo de verduras: c/n A gusto

Diente de ajo: 1 unidad

Extracto De Tomate: 1 Cucharada

Panceta ahumada: 80 Gramos

Tomates Perita: 1 Lata

Sal fina: c/n A gusto

Vino Blanco: c/n A gusto

Zanahoria: 1 unidad

Salsa Verde

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Menta: c/n A gusto

Perejil: c/n A gusto

Sal fina: c/n A gusto

Ají molido: c/n A gusto

Orégano: c/n A gusto

Alcaparras: c/n A gusto

Diente de ajo: 1 unidad

Mostaza Dijon: c/n A gusto

Albahaca: c/n A gusto

Orégano: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Cocinar en una olla con aceite de oliva la *cebolla* picada, el *ajo*, hojas de *salvia* y *panceta*

Sumar

- La *salchicha* parrillera, la *papa*, la *zanahoria*, *puerro* y *hongos* de pino remojados con agua y todo
- Hidratar con vino blanco y *tomate* perita

- Salpimentar a gusto.
- Recordar hidratar con caldo cada tanto
- Luego de 20 minutos sumar las lentejas remojadas y los garbanzos.
- Picar aparte hojas de *perejil* y *albahaca* con el diente de *ajo*
- Sumar sal, aceite de oliva, *ají* molido picado, *mostaza* de Dijon y *alcaparras*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-lentejas>