

Guisado de Lentejas



Ingredientes

Guisado de Lentejas

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva:

Morcilla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Lentejas: 300 g

Tocino: 80 g

Apio: 1 Tallos

Chorizo: 1 Unidad

Tomate: 150 grs.

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para las lentejas

- Colocar en una *cacerola* las lentejas previamente remojadas por 24 hrs
- Incorporar el *apio*, *zanahoria* y *cebolla* troceados y el *jitomate* triturado
- Agregar la *morcilla* y el chorizo previamente pinchado
- Colocar un trozo de lacón y de *tocino*
- Incorporar agua, sal y aceite de olivo
- Dejar cocinar por 20 min

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