

# 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>