Guiso de lentejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Clavos De Olor: 2 Unidades
Morrón Verde: 1 Unidad
Caldo de verduras: 1 L
Lentejas: 500 g
Panceta ahumada: 200 g
Cebollas: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.
Aceite De Maíz: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Chorizo colorado: 1 Unidad

Timbal de spaghetti

Ají molido: 1 cdita.

Varios

Papa chica: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Hidrate las lentejas en abundante agua durante 8 horas.
- Corte la *zanahoria* y el *morrón* en *brunoise*.
- Corte una *cebolla* doble ciselado y a la otra ínquele los clavos de olor.
- Corte el chorizo en ruedas y la *panceta* en cubos.
- En una sartén con aceite y *manteca* saltee la *zanahoria* y el *morrón*.
- Agregue la *cebolla* y continúe salteando.
- Escurra las lentejas y pase a una *cacerola*.
- Agregue las verduras salteadas y cubra con el caldo.
- Incorpore la *cebolla* con los clavos, el chorizo y la *panceta*.
- Cocine a fuego bajo durante 20 minutos.

Presentación

- Sirva en cazuelas
- Acompañe con papas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-lentejas-3