

# Guiso de lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 35 g

**Zanahoria:** 60 g

**Chorizo colorado:** 100 g

**Cebolla:** 50 g

**Panceta ahumada:** 100 g

**Agua:** 2 L

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Fondo claro de ave:** 500 cc

**Lentejas:** 200 g

**Echalottes:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Coloque las lentejas en una *cacerola* con agua fría y cocine durante 5 minutos hasta que rompa hervor, luego retire y cuele.
- Colóquelas nuevamente en la *cacerola* con agua fría y termine la cocción a fuego lento
- Una vez tiernas retire y cuele.
- Retire la piel del chorizo y corte en cubos parejos
- Cocínelos partiendo de agua fría durante 5 minutos hasta que rompa hervor
- Cuele y reserve.
- Proceda del mismo modo con la *panceta* previamente cortada en lardon
- Cuele y reserve

## Armado

- Coloque en una sartén *manteca* y lleve a punto noisette, luego incorpore los vegetales previamente cortados en brunoise, sazone con sal y pimienta y una vez que estén transparentes agregue la *panceta* y el chorizo colorados blanqueados anteriormente, mezcle y por último incorpore las lentejas junto con el caldo de ave, cocine durante 10 a 15 minutos.

## Presentación

- Sirva en platos hondos el guiso de lentejas y decore con *panceta* ahumada frita.

