GUISO DE LENTEJAS



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Lentejas remojadas: 400 gr
Panceta: 100 gr
Caldo: 1 L
Chorizo colorado: 1
Morrón: 1
Papas: 2
Sal y Pimienta:
Ají molido:
Laurel:
Carne en cubitos: 300 gr
Salsa de tomate: 1
Vino Tinto: 1 Chorro
Cebolla: 1
Zanahoria: 1
Dientes de ajo: 2
Orégano:
Pimentón dulce:

Preparación de la Receta

- Cortar la *panceta* y el chorizo, dorarlos, reservar.
- Sellar la carne
- Una vez lista incorporar el vino y dejar cocinar para evaporar el alcohol.
- Agregar en la misma olla la *cebolla*, el *morrón*, la *zanahoria* y el *ajo*.
- Añadir el *tomate*, y *condimentar* con *orégano*, *laurel*, *ají* molido y *pimentón*.
- Incorporar las lentejas y el caldo
- Dejar cocinar 30 minutos.
- Añadir las papas 10’ antes de que las lentejas estén listas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-lentejas-5