

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>