

Guiso de Lentejas a la Parrilla

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Boniato: 3 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Morrón Verde: 1/2 unidad

Zanahorias: 2 Unidades

Pimentón: 2 cdas

Salchicha parrillera: 500 Gramos

Zapallo anco: 1/2 unidad

Cebollas: 3 Unidades

Ají molido: 1 cda

Caldo: c/n A gusto

Lentejas remojadas: 3 Tazas

Perejil picado: c/n A gusto

Panceta: 400 Gramos

Tomates Perita: 1 Lata

Cebolla de verdeo: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- En un caldero caliente rehogar con aceite de oliva *cebolla* y *morrón* picado hasta ablandar.
- Agregar zanahorias en rodajas y seguir cocinando.
- En la parrilla cocinar las salchichas parrilleras por ambos lados a fuego suave, reservar.
- Incorporar al caldero, *ajo* picado, *cebolla* de verdeo en rodajas, sal, *pimentón*, *ají* molido, *panceta* en bastones, tomates perita lata, *boniato* y *zapallo* anco en cubos.
- Añadir las lentejas remojadas, cubrir con caldo y cocinar hasta que estén tiernas.
- Incorporar las salchichas asadas en trozos y terminar de cocinar las lentejas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-lentejas-a-la-parrilla>