Guiso de Lentejas con Huevo Poché



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Batatas: 3 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Chile: 1 Unidad
Aceite: 1 Pocillo
Morrón Rojo: 1 Unidad
Sal, pimentón y ají molido: A gusto
Panceta ahumada: 2 Fetas
Caldo de verduras: 750 cm3
Huevos: 6 Unidades
Lentejas remojadas: 500 g
Papel film:
Chorizo colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla, agregamos aceite y salteamos las cebollas y el *morrón* en cubos
- Dejamos cocinar durante unos minutos y agregamos la *panceta* y el chorizo en cubos también.
- Cocinamos durante unos minutos, agregamos las lentejas y cubrimos con el caldo
- Condimentamos con sal.
- Dejamos cocinar y una vez que las lentejas estén blandas, condimentamos nuevamente con sal, *pimentón* y *ají* molido.
- Apagamos el fuego y agregamos las batatas en cubos
- Tapamos y dejamos cocinar durante 45 minutos aproximadamente.
- Recubrimos una taza con papel film, rompemos un **huevo** adentro, condimentamos con sal, pimienta, *ají* molido y una o dos rodajitas de *chile* fresco
- Cerramos, armando un paquetito.
- Llevamos a agua hirviendo por 4 minutos aproximadamente.
- Cortamos la cocción en un baño maria inverso
- Removemos el film y servimos los huevos sobre cada porción de guiso de lentejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-lentejas-con-huevo-poch-saborizado