

Guiso de Lentejas por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Lentejas remojadas y escurridas: 400 grs

Perejil: c/n

Pimentón: c/n

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Caldo de verduras: 700 cc

Ajo: 1 Diente

Panceta: 300 grs

Salsa de tomate: 300 cc

Pimienta: c/n

Salchichas alemanas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- En una *cacero* con aceite, rehogar la *cebolla* picada hasta transparentar.
- Agregar el *ajo* picado y continuar sofriendo.
- Cortar la *panceta* en lardones y añadir a la olla.
- Continuar cocinando hasta que la *panceta* esté crocante.
- Agregar caldo de a poco, papas en cubos y *condimentar* con *pimentón* y pimienta.
- Llevar a hervor, reducir el fuego, tapar y cocinar a fuego suave revolviendo hasta que la *papa* comience a cocinarse.
- Añadir salsa de tomates, sal, las lentejas remojadas, tapar y continuar la cocción 10 minutos.
- Transcurrido el tiempo agregar las salchichas en rodajas gruesas y cocinar por 5 minutos hasta que estén calientes.
- Servir con *perejil* picado por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-lentejas-por-marcela-lovegrove>