elGourmet

Guiso de Lentejas Tradicional

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Apio: 50 Gramos
Extracto De Tomate: 1 cda
Vino Blanco: 1 Taza
Lentejas remojadas: 2 Tazas
Zanahorias: 2 Unidades
Pechito De Cerdo: 1 Kilo
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Agua: 3 Tazas
Ají molido: 1 cda
Chorizo colorado: 200 Gramos
Huevos fritos: 2 Unidades
Laurel: c/n
Morrón Rojo: 1/2 unidad
Panceta ahumada: 100 Gramos
Pimentón: 2 cdas
Puerro: 100 Gramos
Salsa de tomate: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- Sellar en aceite el pechito cortado en costillas hasta que estén dorados
- Retirar la carne y en el mismo recipiente rehogar *panceta* en lardons, *cebolla*, *zanahoria*, *morrón*, *apio* y *puerro* (todo picado) hasta tiernizar.
- Agregar *pimentón*, extracto de *tomate*, *laurel* y cocinar 2 minutos.
- Desglasar con el vino y evaporar el alcohol.
- Añadir puré de tomates, lentejas, el pechito y *condimentar* con sal y pimienta.
- Llevar a hervor y cocinar 30 minutos.
- Incorporar los chorizos cortados y terminar a fuego bajo hasta que las lentejas estén tiernas.
- Servir bien caliente con un *huevo* frito por porción.

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