

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>