

# Lentejas con Pulpo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Cebolla picada:** 150 grs.

**Lentejas:** 300 grs.

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

**Tomates picados:** 4 Unidades

**Caldo de verduras:** c/n

**Cilantro:** 2 Ramitas

**Panceta picada:** 50 grs.

**Pulpo cocido:** 1 kg

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Remojar las lentejas durante 8 horas y reservar.
- En una olla con aceite *saltear panceta* hasta *dorar*.
- Agregar la *cebolla*, el *tomate* y cocinar unos minutos.
- Añadir el *ajo*, las lentejas y cubrir con el caldo de verduras.
- Incorporar las ramas de *cilantro* y dejar *hervir* hasta que las lentejas estén cocidas (aprox 30 minutos)
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Retirar las ramas de *cilantro* y colar el caldo de las lentejas para que éstas queden secas.
- *Dorar* los tentáculos del pulpo en sartén caliente con aceite de oliva.
- Servir una base de lentejas y por encima los tentáculos del pulpo
- Bañar con un poco de aceite de oliva y decorar con *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lentejas-con-pulpo>