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