Lentejas de la abuela



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Apio: 3 Ramas
Morrón Verde: 1 Unidad
Lentejas: 500 g
Pure de tomate: 350 cc
Cebolla: 1 Unidad
Morcillas pequeñas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta: 100 g

Preparación de la Receta

- Hidrate las lentejas durante 4 horas.
- Cocine las lentejas en abundante agua salada durante 20 minutos.
- Agregue un poco más de agua.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Pique el *tomate* groseramente
- Pele el *apio* y corte en cubos pequeños.
- Corte la *panceta* en cuadritos y saltee en una sartén de teflón.
- Elimine la materia grasa y reserve.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *morrón*.
- Agregue la sal y el *tomate*.
- Cocine durante 5 minutos más.
- Añada el *apio* y siga con la cocción mientras revuelve.
- Vuelque toda la preparación a las lentejas y mezcle bien.
- Finalmente integre la *panceta* y las morcillas.
- Rectifique la sazón.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en