

Petit salé con lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bouquet garnie: 1 Unidad

Pechito de cerdo salado: 2 Unidades

Zanahorias: 2 Unidades

Clavos De Olor: 3 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Bebida sugerida

Vino Cabernet Sauvignon:

Guarnición

Bouquet garnie: 1 Unidad

Cebollas: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Agua: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Perejil: 1 cda.

Caldo De Cocci3n: Cantidad necesaria

Tocino: 200 g

Manteca: 100 g

Lentejas: 500 g

Clavos De Olor: 2 Unidades

Panceta ahumada: 100 g

Varios

Perejil picado: A gusto

Preparaci3n de la Receta

- Remoje el *chancho* en abundante agua durante 24 horas renovando el agua cada 8 horas.
- Enjuague y corte en varias partes.
- Hinique los clavos de olor en la *cebolla* pelada.
- Corte la *zanahoria* en bastones.

- En una *cacerola* disponga el *chanko*, la *cebolla* con los clavos, la *zanahoria* y el bouquet garnie.
- Cubra con agua y cocine a fuego bajo durante 3 horas.
- Rectifique la sazón.
- Retire la *cebolla* y el bouquet garnie.
- Reserve 50 cc para la cocción de las lentejas.

Guarnición

- Hínque los clavos de olor en una *cebolla* pelada.
- Corte la *zanahoria* en bastones.
- En una *cacerola* caliente con agua hirviendo cocine las lentejas durante 5 minutos.
- Cuele y vuelva a la *cacerola* con la *cebolla*, el bouquet garnie y la *zanahoria*.
- Cubra con agua y cocine durante 40 minutos.
- Cuele y elimine la *cebolla* y el bouquet garnie.
- Corte el *tocino* en cubos pequeños.
- Elimine el cuero de la *panceta* y corte en bastones finos.
- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén caliente con una cucharada de *manteca* dore la *panceta* y el *tocino*.
- Agregue la *cebolla* picada, el *ajo* y saltee.
- Incorpore las lentejas cocidas, cubra con agua, agregue el caldo de cocción del *cerdo* y cocine durante 10 minutos.
- Agregue el resto de *manteca* y el *perejil* picado.

Presentación

- En un plato hondo sirva una porción de lentejas, encima una porción de *chanko* y zanahorias.
- Espolvoree con *perejil* picado.

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