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 Cocción: 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

Preparación de la Receta

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

- En una *cacerola* disponga el *chancho*, 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

- Hinque 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 *chancho* y zanahorias.
- Espolvoree con *perejil* picado.

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