# Pork Belly con Guiso de Lentejas

Tiempo de preparación: 180 Min

## Ingredientes

### Lentejas

**Ajos reventados**: 2 Unidades
**Cebolla blanca finamente picada**: 1/2 unidad
**Diente de ajo**: 1 unidad
**Sal**: c/n
**Cebolla blanca en trozo**: 1/2 unidad
**Chorizo**: 400 Gramos
**Lentejas remojadas una noche**: 2 Tazas

### Pork Belly

**Ajo en polvo**: c/n
**Cebolla en polvo**: c/n
**Pork belly**: 2 Kgr
**Pimienta Negra**: c/n
**Sal**: c/n

## Preparación de la Receta

### Pork belly

- *Sazonar* con las *especias* la pieza de pork belly por ambos lados.
- Colocar en una charola de horno con el lado de la grasa hacia arriba.
- Hornear por 2 horas a 160 º C.
- Obtener la grasa de la charola de horneado que generó el pork belly en su proceso de cocción.
- Reservar

### Lentejas

- Cocinar las lentejas previamente remojadas y coladas en agua con *cebolla* y *ajo*, hasta que estén suaves.

- *Dorar* el chorizo con parte de la grasa del pork belly.
- Agregar la *cebolla* y los ajos hasta que sofreían bien.
- Incorporar las lentejas y cocinar todo por 10 minutos.
- Agregar *cilantro* o *hierbabuena*

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pork-belly-con-guiso-de-lentejas**