

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 ° 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>