elGourmet

Potaje de lentejas y escarolas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Reggiano parmiggiano: 250 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta: 100 g
Ajo: 3 Dientes
Agua: Cantidad necesaria
Lentejas: 250 g
Escarola: 2 Plantas

Croûtons

Pan Lactal: 8 Rodajas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Hidrate las lentejas en agua fría durante 4 horas.
- Lave las escarola y elimine las hojas exteriores.
- Corte las hojas en 3 partes en sentido transversal.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pele los dientes de *ajo*, corte al medio y elimine el brote.
- Corte la mitad del queso en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore los dientes de *ajo* y la *panceta*.
- Agregue las lentejas y el agua por 5 centímetros encima del nivel de las lentejas.
- Cuando rompa el hervor añada la escarola y la sal.
- Cocine durante 45 minutos a 1 hora aproximadamente.
- Incorpore el queso en cubos y cocine unos minutos más.

Croûtons

- Ralle el resto de queso
- Elimine la corteza del pan y corte en cubos.
- Disponga en una platina aceitada, mezcle y tueste en el horno.

- Cubra con el queso rallado y termine de *gratinar* en el horno.

Presentación

- Sirva en platos hondos, en el centro los croûtons.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/potaje-de-lentejas-y-escarolas