Salchicha de cerdo, Lentejas y Salsa rosa



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Dientes de ajo: 2 Unidades
Laurel: 4 hojas
Semillas de hinojo: 1 cdta
Vino Blanco: 1/4 Taza
Salchichas de cerdo: 300 Gramos

Lentejas y grello

Aceite De Oliva: c/n
Brócoli en flores: 1 Atado
Lentejas cocidas: 200 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades

Salsa

Tomates maduros: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Chili rojo fresco: 2 Unidades
Orégano fresco: c/n

Preparación de la Receta

Salchicha

- Colocar aceite de oliva en una sartén y perfumar con los dientes de *ajo* y semillas de *hinojo* machacadas 1 minuto.
- Agregar las salchichas y *dorar* por sus lados.
- Añadir vino blanco, tapar y a fuego suave cocinar por 10 minutos.
- Destapar y llevar a horno hasta terminar la cocción .
- **Lentejas y *brócoli***
- Cocinar el *brócoli* en agua con sal unos 10 minutos hasta que esté super tierno.
- En una sartén con el oliva, agregar láminas de *ajo* par que den sabor y sartenear el *brócoli*.

- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Agregar las lentejas y cocinar 3 minutos.

Salsa Rosa

- Cortar a la mitad los chilis, sacar las semillas y *saltear* con aceite de oliva por 3 minutos.
- Agregar el *tomate* sin piel en cubos, las hojas de *orégano* y el *jugo* de *limón*, cocinar 2 minutos y reservar.
- Servir las salchichas, acompañar de la salsa, los *brócoli* y las lentejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salchicha-de-cerdo-lentejas-y-salsa-rosa