

Salchicha Marroquí con Lentejas



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Pimienta: 1 cdita.

Laurel: 2 Hojas

Sal: 1 cda.

Merguez embutidos: 1 kg

Canela: 1 cdita.

Pan: A gusto

Azúcar: 1 cdita

Aceite de oliva virgen: A gusto

Azafrán en hebras: 8

Ajo: 4 Dientes

Agua: 100 Ml.

Perejil: 1 Manojó

Lentejas: 500 g

Canela: 2 Ramas

Preparación de la Receta

- En una olla con agua, poner a cocer las lentejas –previamente lavadas- y añadir el *laurel*, la canela, el *azafrán* y aceite
- Incorporar 1 ajito picado y *cebolla* picada, la sal y el azúcar.
- Colocar la tapa y cocer a fuego lento durante 1 hora.
- Retirar y servir las lentejas, con un poco de *perejil* picado por encima.
- Separar los merguez y colocarlos en una bandeja de horno con aceite, junto con 3 ajitos picados
- Espolvorear con un poco de pimienta.
- Colocar en horno precalentado a 180°C y cocinar durante 10 minutos a la misma temperatura.
- Partir el pan, preparar un panecillo con las lentejas y un poco de merguez cortado.
- Servir el resto de los merguez en el plato junto con las lentejas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salchicha-marroqui-con-lentejas>