Lentejas de campo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Guiso de lentejas con todo el sabor a campo que le proporcionan los níscalos y champiñones.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Lentejas castellanas
- 100 gr de Arroz
- 1 Cebolla mediana
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 brick de Caldo de verduras
- 1 vasito de Vino blanco
- 200 gr de Champiñones frescos
- 200 gr de Níscalos
- 50 gr de Jamón serrano
- Pimienta al gusto
- Perejil
- Sal

Preparación:

Paso 1

Primero ponemos a cocer las lentejas en una cazuela con agua. Si las hemos dejado en remojo, será suficiente con cocerlas 20 minutos, pero si no es así hay que dejarlas 40 minutos. Después las escurrimos y las guardamos para después.

Paso 2

En una cazuela con dos cucharadas de aceite, se sofríe la cebolla picada fina, a fuego suave, hasta que empiece a tomar color. Se agrega el arroz y se sofríe con la cebolla durante 4 minutos. Se echa un pellizco de sal, pero muy poca, porque después se añadirá el jamón. Se agregan un vaso de caldo de verduras y el vasito de vino y se deja cocer durante 15 minutos a fuego suave, hasta que el arroz esté al dente. Se añaden las lentejas y se deja cocer 5 minutos más. Si hace falta, se añade un poco de caldo, pero con cuidado, porque el plato no debe quedar demasiado caldoso.

Paso 3

Se desgrasa el jamón y se corta en pequeñas tiras o en daditos (se puede comprar ya a daditos). Se limpian bien las setas, si son naturales, y se cortan en láminas finas; los pies se desechan. • Ponemos en una sartén unas gotas de aceite y salteamos en ella el jamón durante un minuto. Después se añaden los níscalos, los champiñones, la sal y la pimienta. Se sofríe todo junto durante 3 minutos y se coloca en el escurridor.

Paso 4

Cuando esté bien escurrido, se añade el sofrito a la cazuela del arroz y las lentejas, y se remueve con cuidado con una espátula para que se mezclen todos los sabores. Dejar reposar un par de minutos y servir.