LENTEJAS CON ESPINACAS Y PAN CRUJIENTE

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

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
El pan tiene que estar muy crujiente

Descripción:
Es un buen 1º plato para toda la familia.

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr de lentejas
- 2 rebanadas de pan
- 500 gr de espinacas
- 2 puerros
- 1 cebolleta
- 2 pimientos choriceros
- agua
- Aceite y sal
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de oregano en polvo

Preparación:

Paso 1

Pica la cebolleta finamente y ponla a pochar en una olla rapida. Lava los puerros, picalos finamente y añadelos. Cocina un poco y agrega la hoja de laurel, los pimientos choriceros sin tallo ni pepitas y las lentejas. Cubre con agua y sazona, coloca la tapa y cocinalas durante 15 m (desde que comience a salir vapor) a fuego no muy fuerte.Pasado este tiempo, abre la olla, retira los pimientos choriceros y con ayuda de una cucharilla, retirales la carne, picala finamente y agrègala de nuevo a la olla.. Lava las espinacas y picalas. Agrègalas a la olla y cocina todo junto durante 5m màs para que se mezclen los sabores.

Paso 2

Aparte corta las rebanadas a cuadraditos y ponlas al horno hasta que esten doradas. Sirve las lentejas con espinacas y acompaña con los cuadraditos de pan ..