Lentejas con Chorizo

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

Creador: Paco Llull

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Utilizar lentejas de la variedad pardinas.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 Lentejas
- 400 gr de Zanahorias
- 2 Patatas
- dientes de ajo de Ajo
- 2 Chorizos
- 1 Hueso de jamón
- 1 Cebolla
- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Pimentón dulce
- 1 pizca de Pimentón picante
- 2 hojas de Laurel
- Sal

Preparación:

Paso 1
El día anterior se ponen las lentejas en remojo con agua fría junto con el hueso de jamón.

Paso 2
Se escurren las lentejas y se ponen a cocer durante 5 minutos, con el agua justa para cubrirlas.

Paso 3
Se cuelan y se ponen bajo el grifo de agua fría y se vuelven a poner en la cazuela a fuego lento, con agua que las sobrepase unos tres dedos. Junto a las lentejas ponemos una cebolla pelada y entera, 2 dientes de ajo pelados y enteros, el hueso de jamón, el aceite, el laurel y las dos clases de pimentón.

Paso 4

Pelamos las zanahorias y las cortamos en rodajas. Pelamos las patatas y las cortamos en dados. Cortamos los chorizos en rodajas. Añadimos las patatas, las zanahorias y los chorizos al puchero cuando hayan transcurrido 45 minutos de cocción. Sazonamos al gusto.

Paso 5

Cuando las lentejas estén en su punto, retiramos del fuego y sacamos la cebolla, los ajos y un poco de caldo al vaso de la batidora, trituramos y lo añadimos al puchero para que se espese.

Paso 6

Rectificamos de sal si fuera necesario, retiramos el laurel y servimos bien calientes.