LENTEJAS CON PICADILLO

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

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 GR de LENTEJAS PARDINAS
- 2 ZANAHORIA
- 1 TOMATE
- 1 PUERRO
- 1 CEBOLLA
- 1/2 de CALABACIN
- 1 CUCHARADITA DE PIMIENTON
- 4 ACEITE CUCHARADAS
- 1 DIENTE DE AJO
- 1 SAL
- 1 LAUREL HOJA
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

LIMPIA EL PUERRO LAVALO Y PICA LA PARTE BLANCA, PELA Y PICA LA CEBOLLA Y EL AJO, DESPUNTA EL CALABACIN LAVALO Y CORTALO EN DADITOS, RASPA LA ZANAHORIAS, LAVALAS Y CORTALAS EN RODAJAS Y OTRAS EN DADITOS, PELA EL TOMATE Y CORTALO TAMBIEN EN DADITOS

Paso 2

REHOGA EL PUERROEN UNA CAZUELA CON LA MITAD DEL ACEITE CUANDO ESTE TRASPARANTE AÑADE EL AJO EL LAUREL, Y LAS RODAJAS DE LA ZANAHORIA, AGREGA LAS LENTEJAS SALPIMMIENTA CUBRE CON AGUA Y CUECE CON AGUA Y CUECE DURANTE 50 MINUTOS A FUEGO LENTO

Paso 3

SOFRIE LA CEBOLLA EL TOMATE,EL CALABACIN Y LOS DADOS DE ZANAHORIA EN UNA SARTEN CON EL ACEITE RESTANTE, DURANTE 10 MINUTOS, SALPIMIENTA AROMATIZA CON EL PIMENTON E INCORPORA ESTE SOFRITO ALAS LENTEJAS DEJA QUE SE CUECEN 10 MINUTOS Y SIRVELA