

Será por recetas



Cotechino con le lenticchie (Lentejas con cotechino)

Legumbres, Recetas para navidad

 6 Personas

 Fácil

 80 Minutos

 Enviada el 25/10/2012

Ingredientes

- 300 g de lentejas
- 1 cebolla pequeña
- 80 g de panceta
- 1 lata de salsa de tomate
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Salchicha de Modena (cotechino)
- Caldo de carne

Elaboración

La noche anterior poner las lentejas a remojo, escurrir el agua.

Poner una sartén al fuego con 1 cucharada de aceite y sofreír la cebolla y la panceta cortada finamente, echar el tomate, rehogar un poco más, incorporar las lentejas, el caldo y salpimentar al gusto.

La salchicha de Modena cocerlo en agua aparte y luego agregarla a la cocción. Cocer al menos una hora o hasta que las lentejas estén en su punto a fuego lento. Servir bien caliente



Autor receta de Cotechino con le lenticchie (Lentejas con cotechino)

MasterCook

 Valoración 3/5

 40 Recetas publicadas

 Miembro desde 15/06/2012