

Será por recetas



Lentejas con longaniza de Pascua

Legumbres, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 fácil

 Enviada el 04/04/2012

Ingredientes

- Una puntita de jamón
- 5 puñados de lentejas,
- 1 zanahoria
- 1 hoja de laurel
- 2 ajos tiernos
- 1 longaniza de Pascua en rodajas,
- 1 batata blanca troceada,
- 3 tomates maduros
- Orégano a gusto
- 1/2 pastilla de caldo y agua
- Rodajas de chorizo picante
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Aceite

Elaboración

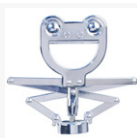
Primero poner las lentejas en remojo el día de antes o si son lentejas rápidas basta con ponerlas a remojo 30 minutos antes.

Con la batidora o robot de cocina se trituran los dientes de ajos, la cebolla, la zanahoria y los tomates.

Con la mezcla resultante hacemos un sofrito, es decir lo freímos a fuego medio-alto durante unos minutos hasta que coja color.

A continuación ponemos el sofrito en una cazuela con la longaniza de pascua a trocitos, la punta de jamón, el chorizo, la batata, el laurel, orégano, los ajos tiernos, la pastilla de caldo y las lentejas.

Añadimos agua a la cazuela cubriendo los ingredientes y cocinamos a fuego medio durante unos 35 minutos o más dependiendo del tipo de lenteja.



Autor receta de Lentejas con longaniza de Pascua

Pasticcio

 3 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 02/04/2012