



LENTEJAS 4-6 PERSONAS

Ingredientes

- 500 gramos de lenteja pardina.
- 200 gramos de chorizo.
- 200 gramos de panceta.
- 200 gramos de morcilla.
- 1 zanahoria.
- 1 pimiento verde.
- 1 cebolla.
- 1 hoja de laurel.
- 150 gramos de cebolla picada.
- 2 dientes de ajo.
- 500 gramos de tomate natural triturado.
- Aceite de oliva, sal, pimenta y clavo de olor.

Preparación

Ponemos en remojo las lentejas la noche anterior cubriéndolas de agua hasta el doble del grosor de las lentejas. Por la mañana, las escurrimos y las lavamos bajo el agua del grifo, poniéndolas en una olla junto con el pimiento verde, la zanahoria, la cebolla partida por la mitad (con dos clavos de olor pinchados en cada mitad), los dientes de ajo, la panceta y el laurel. Cubrimos con agua hasta 4 dedos por encima de las lentejas y llevamos la olla al fuego. Cuando empiece a hervir, retiramos la espuma de la superficie y bajamos el fuego, añadiendo la morcilla, el chorizo y salpimentando. Dejamos que cueza todo junto por espacio de 30 minutos, comprobando el momento en el que las lentejas quedan tiernas.

Por otro lado, pochamos la cebolla picada en una sartén, añadiendo a continuación el tomate triturado. Dejamos que sofría el conjunto y lo añadimos a las lentejas cuando les queden más o menos 5 minutos de cocción y ya estarán listas para comer.