

Guiso de Lentejas



Ingredientes

Lentejas 750GRAMOS
Panceta ahumada 150 GRAMOS
Cebolla picada 1
Tomates pelados 4
Ajo 2 DIENTES
Chorizo colorado 1
Aceite 2 CUCHARADAS
Vino blanco 200 CM2
Sal y pimienta A GUSTO
Pimentón CUCHARADITA

Preparación

Remojar las lentejas unas 12 horas (el tiempo dependerá del tipo de lentejas. Hervirlas unos 30 minutos, hasta que estén tiernas.

Picar la panceta, la cebolla y el ajo. Cortar en cubitos los tomates y el chorizo colorado en rodajitas. En una olla profunda dorar la panceta. Escurrir la grasa y sumar el aceite. Calentar e incorporar la cebolla picada. Rehogarla, sumar el ajo, luego el tomate y, por último, el chorizo colorado. Cocinar unos minutos, para que los sabores maduren y se complementen.

Una vez que la cebolla esté tierna, agregar el vino. Cocinar unos minutos y cuando el alcohol se evapore (3 minutos) condimentar con sal, pimienta y pimentón. Mezclar y echar las lentejas. Revolver bien, tapar y continuar la cocción unos minutos más. Probar y si hace falta, rectificar los condimentos. Servir enseguida.