Receta de Lentejas Estofadas Con Chorizo

22 Abr 2014

Buenos días, como parece que el tiempo sigue bastante fresquito, pues parece que apetece comer platos calentitos, hoy os dejo unas Lentejas Estofadas con Chorizo, espero que os gusten.

Ingredientes

- Lentejas pardinas (medio o un kilo, según comensales)
- Ajos (una cabeza)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Pimiento rojo y verde
- Cebolla (una mediana)
- Tomate (uno o dos)
- Pimentón rojo
- Harina
- Aceite de oliva
- Chorizo (varios trozos)
- Zanahorias y patatas (dos o tres de cada)
- Sal
- Avecrem (una pastilla)

Modo de Preparación

1. Poner las lentejas en remojo la noche antes
2. En la olla exprés, poner las lentejas escurridas y echar agua hasta que queden cubiertas, como dos dedos de agua por encima
3. Echar la cabeza de ajos, el laurel, el pimiento rojo en trozos, el chorizo partido y si queréis unas costillas de cerdo en adobo, le dan muy buen sabor
4. Poner la sal al gusto y una pastilla de Avecrem desmenuzada, las patatas partidas en trozos y las zanahorias también en trozos
5. Cuando empiecen a hervir, tapar la olla y mantener con la pesa girando a fuego medio unos 20 minutos
6. Mientras, en una sartén con un poco de aceite de oliva, freír la cebolla, el pimiento verde y el tomate, todo bien picadito. Cuando esté bien frito echar un poco de pimentón rojo y un poco de harina para que queden espesas (la harina es opcional)
7. Cuando estén las lentejas cocidas añadir el sofrito y dejarlo hervir un poco para que suelte el sabor