

Lentejas estofadas



INGREDIENTES

- ◆ 300 gr de lenteja pardina
- ◆ 2 puerros
- ◆ 2 zanahorias (no muy grandes)
- ◆ chorizo en longaniza
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua
- ◆ sal
- ◆ laurel
- ◆ pimentón
- ◆ 2 dientes de ajo

PREPARACIÓN

- 1.- En una olla rehogamos con un chorrito de aceite de oliva (unas tres cucharadas) los puerros y las zanahorias, picados muy finito
- 2.- Cuando esté la verdura rehogada se añade el chorizo en rodajas, dos por persona, aunque esto puede ser a gusto de cada cual, y dejamos rehogar un par de minutos más
- 3.- Añadimos las lentejas escurridas y mantenemos rehogando otros 2 ó 3 minutos junto con una hoja de laurel
- 4.- Cubrimos con agua, dos dedos por encima de las lentejas, echamos sal y dejamos cocer 20 - 25 minutos en la olla (dependerá del tipo de olla y la rapidez de ésta)
- 5.- Una vez cocidas las lentejas (han de quedar con un poco de caldo) ponemos en una sartén 2 cucharadas de aceite de oliva y dos dientes de ajo en láminas para que se doren
- 6.- Cuando estén dorados, pero no quemados, retiramos del fuego la sartén y añadimos media cucharadita de pimentón
- 7.- Añadimos este aceite a la olla, sobre las lentejas. Dejamos reposar cinco minutos y ya están listas para servir.