

Creador: Angelicajrtr **Recetizador:** feli bergillos



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadele patatas cortadas en trozos bastos si quieres que te queden menos caldosas. En este caso hay que sazonar más, ya que absorben la sal.

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de lentejas pardinas
- 1 chorizo
- 1 morcilla
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 o 2 cayenas
- medio pimiento verde
- uaa zanahoria
- aceite
- sal
- 1 hoja de laurel

Preparación:

Paso 1

En una sartén rehogar la cebolla cortada muy finita y el ajo cortado también. Cuando empiece a dorar añadir el pimentón, apagar el fuego y remover. Meter todos los ingredientes y es sofrito en una olla a presión, sazonar y cubrir con agua dos dedos por encima de las lentejas. 15-20 min.