

Lentejas con langostinos y verduritas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Paloma RK **Recetizador:** Marcos Blanco



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Esta receta también puede hacerse con gambas.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de lentejas
- 12 langostinos pelados
- 1/2 cebolla pequeña
- 1 cucharada de carne de pimiento choricero
- 1 ñora
- 1 litro de caldo de pescado
- 1 paquete de verduras para el cocido (normalmente traen zanahoria, nabo, apio y puerro)
- 1 pimiento rojo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Poner las lentejas en remojo la noche anterior

Paso 2

Cortar todas las verduras del paquete en rodajitas finas, y ponerlas en la olla junto con las lentejas, el caldo de pescado, la ñora y la carne de pimiento choricero. Se puede añadir un poco de agua o un chorrito de vino blanco si no hay suficiente líquido. Añadir también el pimentón y poner a cocer hasta que las lentejas estén tiernas (unos 30 minutos)

Paso 3

Mientras cuecen las lentejas, picamos la cebolla y el pimiento rojo en trocitos muy pequeños y lo ponemos a rehogar en una sartén con cuatro cucharadas de aceite. Cuando la cebolla y el pimiento estén hechos añadimos

los langostinos para que se doren y una pizca de sal.

Paso 4

Cuando las lentejas estén prácticamente hechas, añadimos a la olla el sofrito con los langostinos y dejamos que cueza todo junto 3 minutos. Probamos y rectificamos de sal si fuese necesario.