lentejas guisadas

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** cristina ferrer

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
aunque mucha gente deja las lentejas en remojo yo no las dejo asi evito que se desagan

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- un vaso de lentejas
- una patata
- untomate rojo grande
- Un pimiento verde de freir
- 1/2 cebolla
- 2 chorizos buenos
- 1/2 morcilla
- un hueso de jamon
- 2 costillas de cerdo en trozos grandes
- sal
- Alcachofas en cuartos
- 2zanahorias

Preparación:

Paso 1

se pone en una cazuela las costillas,el hueso de jamon,el aceite,la sal y el comino, el tomate entero, el pimiento entero y la media cebolla se cubre de agua tres dedos por encima de la carne deja cocer a fuego medio y tapado hasta que la costilla este blanda,entonces se retiran las verduras y se pasan por la batidora ,las volvemos a añadir a la cazuela con las lentejas ,el chorizo ,la morcilla las patatas ,las zanahorias y las alcachofas y dejamos cocer hasta que las lentejas esten blandas.