

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 así evito que se desagan

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

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

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.