

# LENTEJAS CON PICADILLO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 350 GR de LENTEJAS PARDINAS
- 2 ZANAHORIA
- 1 TOMATE
- 1 PUERRO
- 1 CEBOLLA
- 1/2 de CALABACIN
- 1 CUCHARADITA DE PIMIENTON
- 4 ACEITE CUCHARADAS
- 1 DIENTE DE AJO
- 1 SAL
- 1 LAUREL HOJA
- 1 PIMIENTA

**Preparación:**

## Paso 1

LIMPIA EL PUERRO LAVALO Y PICA LA PARTE BLANCA, PELA Y PICA LA CEBOLLA Y EL AJO, DESPUNTA EL CALABACIN LAVALO Y CORTALO EN DADITOS, RASPA LA ZANAHORIAS, LAVALAS Y CORTALAS EN RODAJAS Y OTRAS EN DADITOS, PELA EL TOMATE Y CORTALO TAMBIEN EN DADITOS

## **Paso 2**

REHOGA EL PUERRO EN UNA CAZUELA CON LA MITAD DEL ACEITE CUANDO ESTE TRASPARENTE AÑADE EL AJO EL LAUREL, Y LAS RODAJAS DE LA ZANAHORIA, AGREGA LAS LENTEJAS SALPIMIENTA CUBRE CON AGUA Y CUECE CON AGUA Y CUECE DURANTE 50 MINUTOS A FUEGO LENTO

## **Paso 3**

SOFRIE LA CEBOLLA EL TOMATE, EL CALABACIN Y LOS DADOS DE ZANAHORIA EN UNA SARTEN CON EL ACEITE RESTANTE, DURANTE 10 MINUTOS, SALPIMIENTA AROMATIZA CON EL PIMENTON E INCORPORA ESTE SOFRITO ALAS LENTEJAS DEJA QUE SE CUECEN 10 MINUTOS Y SIRVELA