Lentejas con verduras

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carmen_1983



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1kg de Lentejas
- 1 Hueso de Jamón (no rancio)
- 4 cucharadas soperas de Aceite
- 2 puerros
- 1 zanahora
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharada de Pimentón rojo
- 2 hojas de laurel
- a gusto de sal
- 1 pastilla de avecrem

Preparación:

Paso 1

Todo en frío, primero se pone la noche anterior en agua fría las lentejas con un hueso de jamón (no rancio) y si tienes. Si no te acuerdas al hacerlas las pones en una cazuela con agua y cuando empiezan a hervir, las escurres y las pones otra vez con agua fría.

Paso 2

Entonces las cubres de agua como 3 dedos más que las lentejas, un chorro de aceite, 1 puerro o 2, una zanahoria, una cabeza de ajos, una cucharadita de pimentón rojo, 2 hojas de laurel, sal y una pastilla de avecrem. Se pone a hervir a fuego lento.