

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1kg de Lentejas
- 4 cucharadas de Aceite
- 150gr de Tocino
- 250gr de chorizo picante
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 100gr de Jamón partido
- 2 cucharaditas de Pimentón rojo
- 1 pastilla de AVECrem
- al gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

Es lo mismo que las lentejas con verduras, pero en vez de poner vegetales, se pone las lentejas con agua y aparte en una sartén se pone con aceite trozos de chorizo picante o del otro tocino a trozos grandes unos 100gr, una cabeza de ajos y laurel y jamón partido a trozos.

Paso 2

Todo se hace sofrié y cuando ya está frito, no quemado, se añade a las lentejas, se echa una cucharadita de pimentón, avecrem y sal. Se deja todo hirviendo pero poco a poco, y si ves que se queda si seco, pon agua fría un vaso o dos.