Lentejas a la Antigua

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** EMIL



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

El truco de esta receta:
A muchos nos gusta poner un chorro de vinagre en el plato.

Descripción:

Es un plato contundente muy rico y sabroso que se puede acompañar de arroz.

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 de lemteja
- 1 Puerro
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 1 pimento rojo
- 1 chorizo
- 1tozo de tocino
- 1 morcilla
- 1 hueso de jamon
- 1 torzo de rabo o careta
- 2 hojas de laurel
- sal
- agua
- aceite
- 1 hueso de espinazo

Preparación:

Paso 1

En primer lugar ponemos agua en la olla y los ingredientes en frió, las verduras, el hueso de jamón, el tocino, hueso de espinazo laurel, rabo o careta sal y un chorro de aceite. Tapamos y cocinamos unos 20 minutos con la olla a presión normal

Paso 2

Una vez pasado ese tiempo abrimos y pescamos las carnes y la cabeza de ajos, solo dejando las verduras y el caldo. Trituramos las verduras con el caldo bien triturado ya veréis que toma otro color mas rojizo entonces añadimos las carnes otra vez y las lentejas, tapamos la olla y otros 20 minutos a cocinar

Paso 3

Una vez pasado el tiempo abrimos y comprobamos que las lentejas estén blandas. Ha veces tardan un poco mas yo lo dejo ya sin tapar y cocino 5 minutos mas y ya tendremos el plato listo Bon profit