

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Neyma



**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 lenteja
- 1 Puerro
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 1 pimiento 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 frío, 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**