

Creador: Pacocina **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

En casa, Bego siempre me dice que las comidas "no saben como las de su madre". Así pues, un día llamé a Eva y le dije "Eva, dame la receta de tus lentejas para que Bego no tenga queja ninguna". A Bego le encantaron y la verdad es que la receta es muy muy sencilla. Además, como no lleva ni pimienta ni otras mamandurrias que luego se ven en el plato y muchos/as las apartáis, son ideales para dejar el plato completamente vacío.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 vasos (ni de sidra ni de chupito) de Lentejas pequeñas
- 1 cabeza y 2 dientes de Ajos
- 2 hojas de Laurel
- 4 trozos de Chorizo
- Sal
- 2 cucharaditas de café de Pimentón dulce
- Agua

Preparación:

Paso 1

Coloca las lentejas en una fuente con agua la noche anterior. Es importante que haya abundante agua, ya que alguna vez me he levantado y las lentejas habían absorbido el agua.

Paso 2

Vacía el agua de las lentejas y vierte las lentejas en una olla. Añade la cabeza de ajos entera (sin pelar, no tengas miedo), además de las dos hojas de laurel y sal. Añade también el chorizo cortado en trozos. Llena la olla hasta que haya unos 3-4 dedos de agua por encima de las lentejas. Si durante la cocción ves que se van quedando secas añade más agua. Pon las lentejas al fuego durante 30 minutos. Yo pongo el fuego al 9 (sobre 11)

y, cuando empiezan a hervir, lo bajo al 6.

Paso 3

Pon una sartén con un poco de aceite a calentar a fuego medio (nivel 7 de 11). Echa los ajos y, cuando empiecen a estar dorados añades la cebolla. Cuando la cebolla empiece a estar transperente-dorada, echa dos cucharadas de pimentón y mantén en el fuego unos 7 minutos más, dando vueltas de vez en cuando. Procura que no se te queme nada. Si ves que el pimentón se agarra demasiado a la sartén, baja el fuego (y cambia de sartén que esa ya no tiene antiadherente).

Paso 4

Cuando las lentejas lleven cociendo unos 15 minutos (mitad del partido) añade el sofrito que hemos hecho, para que las lentejas absorban su sabor. ¡Y listo! Coged una cuchara y disfrutar :) ¡Buen provecho!