

Lentejas de bote con chorizo



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

Creador: Carles **Recetizador:** Eduardo Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si pones chorizo picante vigila con el pimentón.

Descripción:

Hacer lentejas nos puede llevar unas cuantas horas de preparación dejando en remojo las lentejas toda la noche. A veces nos da un arrebató y queremos unas lentejas rápidamente. Las lentejas de bote pueden ser la solución a esta cuestión y en menos de una hora estar ya sentándote a la mesa.

Ingredientes para 3 personas :

- 1 bote de 400 gramos de Lentejas
 - 1 Zanahoria grande
 - 1 Patata como un puño
 - 1 Cebolla grande
 - 10 rodajas de Chorizo suave o picante
 - 2 Dientes de ajo
 - Un chorro de Aceite de oliva
 - Una pizca de Pimentón picante
 - Una cucharada de Sal
 - 1 pastilla de Doble caldo Knorr
-

Preparación:

Paso 1

Se pica la cebolla y se pone a freír en la cazuela con un poco de aceite y dos dientes de ajo, un poco aplastados con el puño, con el fuego no muy fuerte. Cuando lo veas dorado añades un poco de sal, y unas ocho rodajas de chorizo de medio centímetro de ancho sin piel.

Paso 2

Cuando veas que se dora un poco el chorizo también, añades la patata troceada, cortando un poco con el cuchillo y cascando el pedazo, que luego queda más hilado el guiso, la zanahoria troceada en rodajas finas, le pones un poco de pimentón picante, le das una vuelta rápida para que no se queme y añades agua. Poca agua. La justa para cubrir y poco más.

Paso 3

Lo tapas y lo dejas hirviendo a fuego medio unos quince o veinte minutos con la media pastilla de caldo, añadiendo agua si ves que falta. En este mismo momento puedes aprovechar para echar las lentejas en un escurridor y lavarlas con agua fría no muy fuerte. Las dejas escurrir los quince o veinte minutos.

Paso 4

Es el momento de poner las lentejas del bote. Remueves y si ves que le falta caldo vuelves a echarle un poco de agua, pero poca que si no quedan muy caldosas y lo bueno es que salgan bien hiladas. Dejas que las ricas lentejas con chorizo hiervan a fuego lento cinco minutos más y listo.