

Receta de

GUISO DE LENTEJAS

BY MERCEDES VIVAS

INGREDIENTES:

500 G DE LENTEJAS

150 G DE PANCETA

1 CEBOLLA

2 CEBOLLAS DE VERDEO

1 TOMATE

3 CHDAS. DE ACEITE DE OLIVA

2 DIENTES DE AJO

CALDO DE POLLO

1 PAPAS

1 ZANAHORIAS

1 CHORIZO COLORADO

SAL, PIMIENTA, COMINO Y AJÍ

CANTIDAD:

8 PERSONAS

TIEMPO DE
PREPARACIÓN:

1 HORA

PREPARACIÓN:

Limpiar las lentejas y dejar en remojo por 3 horas.

Cortar la panceta en cubos y sofreír en aceite de oliva, hasta obtener un dorado suave. Cortar la cebolla, el tomate y el cebollín en cuadros, y el tallo del perejil.

Agregar a la panceta y continuar con el sofrito. Cortar las zanahorias en cuadros e incorporarlo al sofrito. Agregar el chorizo, cortado en trozos medianos o ruedas.

Triturar el el ajo y agrégalos al sofrito junto a los condi-

