



*lentejas con chorizo*

## Ingredientes para 4 personas

400 gr de lenteja pardina

2 dientes de ajo

1 puerro

1 cebolla

1 pimientos verdes

2 zanahorias

1 hoja de laurel

1 cucharadita de pimentón dulce

200 gr de chorizo fresco

200 gr de tomate frito casero

agua

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

### Preparación:

La víspera ponemos a remojo las lentejas en abundante agua fría (al menos tres veces su peso).

El día de la preparación, escurrimos las lentejas y las reservamos.

Añadimos al fondo de nuestra cazuela unas dos o tres cucharadas de AOVE y sofreímos

el ajo machacado junto con todas las verduras cortadas "en brunoise", es decir, a cuadraditos lo más pequeños posible.

Damos un punto de sal.

Mientras se cocinan las verduras, troceamos el chorizo y lo freímos en una sartén, reservamos.

A continuación, añadimos el pimentón y rehogamos. Agregamos el chorizo junto con toda la grasa que ha soltado y rehogamos 5 minutos más.

Añadimos las lentejas, la hoja de laurel y cubrimos con abundante agua, al menos dos dedos por encima de las lentejas. Llevamos a ebullición durante 5 minutos y luego cocinamos a fuego medio durante 30 minutos (tapado). Pasado ese tiempo, rectificamos de sal si fuera necesario y añadimos el tomate frito casero, cocinamos 5-10 minutos más.

Si durante la cocción vemos que nos falta agua, la añadimos cubriendo siempre las lentejas.

Dejamos reposar un par de horas las lentejas antes de degustar.

[Con las zarpas en la masa](#)

