



Lentejas con chorizo

Lentejas con chorizo

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

250gr. de lentejas, 1 chorizo para guiso, 100gr. de jamón serrano, 1 vaso pequeño de aceite de oliva, 1 cebolla, 1 hoja de laurel, 2 zanahorias, 2 dientes de ajo, 1 pizca de azafrán, pimienta molida, 3 patatas, sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se ponen a remojo las lentejas durante 30 minutos.
- 2) Mientras están a remojo, se trocea el jamón en taquitos, se corta el chorizo y las zanahorias en rodajas, y las patatas se pelan y se cortan en trocitos pequeños.
- 3) Pasados los 30 minutos, se ponen las lentejas al fuego en una cazuela que las cubra de agua.
- 4) Añadir a la cazuela los ingredientes del paso 2 y también se le añade la hoja de laurel, la pimienta molida y el azafrán.
- 5) Se pica la cebolla y el ajo en trocitos y se echa a la sartén con el aceite de oliva.
- 6) Se deja sofreír hasta que se fría, sin que se llegue a dorar.
- 7) Se agrega la cebolla y el ajo a las lentejas y se añade sal al gusto.
- 8) Se deja al fuego 35 minutos, aproximadamente a fuego medio y listas para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/lentejas-con-chorizo-259.php>