

RECETA CLÁSICA DE LENTEJAS

Receta fácil **Ingredientes básicos** (3 personas)



- 250 Gramos de Lentejas
- 1 Chorizo para guiso
- 100 gramos de jamón serrano
- 1 cebolla grande
- Un vaso pequeño de aceite
- 3 cucharadas de vino (opcional)
- 1 hoja de Laurel
- 2 Zanahorias grandes
- 3 Patatas pequeñas
- 2 dientes de Ajo
- 1 pizca de Azafrán o colorante
- Pimienta molida
- Sal

Preparación:

Paso 1: Se ponen media hora a remojo las lentejas. Mientras se van preparando los ingredientes: se trocea el jamón en dados pequeños, se corta el chorizo de guiso en rodajas, se cortan también a rodajas finas las zanahorias y las patatas pequeñas se pelan y se dejan enteras; .

Paso 2: Una vez remojadas las lentejas (tras esa media hora) se ponen al fuego en una cazuela que las cubra de agua. A continuación se le van echando a la cazuela lo que hemos ya preparado: el jamón, el chorizo, las zanahorias y las patatas. También se le echa la hoja de laurel, la pimienta, el azafrán o colorante y el vino.

Paso 3: Se pica la cebolla (cortadita en trozos pequeños) y se echa a la sartén con el aceite. El ajo se pica y se agrega a la cebolla. Se deja sofreír hasta que se fría (pero que no se ponga dorada).

Paso 4: Se agrega la cebolla y el ajo a las lentejas y se pone la sal en la cazuela que ya estaba al fuego. Tardarán de 30 a 40 minutos a fuego mediano o lento.

Variantes/ Trucos /Secretos...

Variantes:

Lentejas con jamón y verduras: a la receta de arriba se le pueden agregar más verduras: nabo, judías verdes, pimiento rojo o verde; las lentejas resultan muy deliciosas y más suaves y digestivas con las verduras.

Lentejas con tocino y salchichas todo igual, se añade el tocino y las salchichas previamente fritas.

Truco 1: también están muy ricas con huesos de jamón troceados.

Truco 2: se le puede agregar como especia adicional el clavo. **Secreto:** las lentejas que sobran y se guardan en el frigorífico están aun mejores que el primer día; cuando las caliente añádales un vaso de vino o un poco de coñac.

Truco 3. Para que las lentejas estén enteras y no se hagan en puré, pruebe a saltear las lentejas previamente durante unos pocos minutos (unos 4 ó 5) removiéndolas.

Pablo González nos manda sus Lentejas con secreto. No dice: *"Las lentejas han de hacerse como habitualmente la hacemos, simplemente existe un pequeño truco que merece la pena probarlo. Cuando arranque la cazuela a hervir, añade: dos ajos fritos en aceite de oliva con un mendrugo de pan a trocitos también refrito con el ajo, se pasa por la batidora y se le añade al agua de cocción de las lentejas, está buenísimo"*.