

## Lentejas estofadas



**Autor:** DOWN ESPAÑA

**Tiempo:** 60 minutos

**Para:** 6 personas



### Preparación

1. Se dejan las lentejas medidas en agua desde la noche anterior.
2. Les quitamos el agua a las lentejas y las echamos en una olla.
3. Pelamos la cebolla, las patatas y las zanahorias, las partimos y echamos en la olla.
4. Picamos el pimiento verde y lo echamos en la olla.
5. Echamos también la cabeza de ajos entera sin partir y el chorizo.
6. Echamos el agua, la cucharadita de sal, la cucharadita de pimentón dulce y un chorro de aceite.
7. Dejamos cocer 60 minutos.
8. Quitamos del fuego y probamos para ver si las lentejas están blandas.
9. Lo servimos en plato hondo.

### Ingredientes:

- » 350 gramos de lentejas.
- » 2 patatas.
- » 1 pimiento verde.
- » 2 zanahorias.
- » 1 cebolla.
- » 1 cabeza de ajos.
- » Chorizo de guisar.
- » 1 cucharadita de sal.
- » 1 cucharadita de pimentón dulce.
- » 800 ml de agua.
- » Aceite.

## **Ingredientes**

---

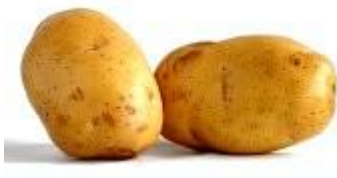
350 gramos de lentejas



Aceite



2 patatas



2 zanahorias



1 pimiento verde



1 cucharadita de sal



1 cucharadita de  
pimentón dulce



Chorizo de guisar



1 cebolla



1 cabeza de ajos



Agua



## Utensilios

---

1 olla



1 tabla de madera



1 cuchillo



## Preparación con imágenes

---

①



Lo primero... Se pelan y parten la cebolla, las patatas, el pimiento verde, las zanahorias y se echan en la olla junto con las lentejas, la cabeza de ajos, el chorizo, la sal, el aceite, el pimentón dulce y el agua. Se deja una hora en el fuego cociendo.

②



Se quita del fuego y se sirve en un plato hondo.