

## LENTEJAS ESTOFADAS



### INGREDIENTES

1/2 kg lentejas  
1 cebolla  
1 zanahoria  
1 diente de ajo  
1 hoja de laurel  
Una punta de jamón  
Aceite de oliva  
1 chorizo  
Agua

#### SOFRITO:

1 cebolla  
Pimentón  
Sal

## **MODO DE HACERLO**

En una cazuela poner las lentejas, la cebolla, la zanahoria y el ajo pelado, el laurel, la punta de jamón y un chorrito de aceite. Añadir el agua necesaria para cubrir los ingredientes. Cocer lentamente; a media cocción añadir el chorizo y seguir cociendo hasta que las lentejas estén tiernas.

### **SOFRITO:**

En una sartén rehogar la cebolla picada. Una vez dorada, retirar del fuego y añadir el pimentón. Incorporar a las lentejas y cocer unos minutos.

Servir las lentejas con el chorizo y el jamón partidos en trocitos.

### **VARIANTES:**

Lentejas al natural: Cocer en agua con cebolla, enfriar y utilizar en ensaladas.

Lentejas con pato al curry: Añadir el curry en el sofrito en lugar de pimentón y el muslo de pato sustituyendo al chorizo.

Lentejas con verduras: Puerro, zanahoria, calabaza, pimiento, vainas,... muy picaditas.

Con arroz blanco y/o regadas con un chorrito de vinagre.

Se pueden triturar en puré y servir acompañadas con picatostes.

### **CONSERVACIÓN:**

Se pueden tomar recién hechas aunque mejoran de un día para otro.

Se conservan en nevera hasta 3 días y admiten congelación de hasta 3 meses.