

Lentejas caseras

- receta básica para principiantes -



Ingredientes

- 250 g de lentejas tipo "pardinas"
- 500 g de carne de aguja (para guisar)
- 1 puerro, 1 hoja de laurel
- 1 cebolla, 1 diente de ajo
- 1 tira de pimiento rojo, 1 tira de pimiento verde
- 2 zanahorias
- 1 cucharadita de pimentón dulce de la Vera
- Perejil picado, pimienta y sal
- 2 clavos en especia (opcional)
- Litro y medio de agua

Dedicación: 10 minutos

Cocción: 45 minutos

Cantidad : 4 personas



- 1** Comenzamos cortando en dados grandes las **zanahorias**, las tiras de **pimiento** y el **puerro**, que limpiaremos y lavaremos bien. Lavamos, secamos y cortamos en trozos grandes la **carne**, separando el hueso (si lo tiene) que también utilizaremos.
- 2** Ponemos en una cazuela litro y medio de agua y añadimos los vegetales. **Cebolla** y **ajo** enteros y todos los demás cortados, añadimos la carne y las **lentejas**. Si utilizamos especias de clavo las clavaremos en la cebolla para tenerlas controladas. Tapamos y encendemos el fuego.
- 3** Calentamos a fuego fuerte hasta que rompa a hervir, en ese momento le añadimos el **pimentón dulce**, y **salpimentamos** al gusto. Tapamos y a partir de este momento contamos **unos 40-45 minutos**, cocinando a fuego medio y dándole la vuelta dos o tres veces. A media cocción controlaremos el nivel de agua, por si nos quedamos cortos, y si es necesario añadiremos más, cuidando de que esté hirviendo. Pasados los 40 minutos pinchamos la carne y la zanahoria para ver cómo va el punto de cocción. Si están cocinadas apagamos el fuego y dejamos reposar.
- 4** Con esta receta deberían quedar las lentejas en un punto intermedio de líquido, es decir, ni muy secas ni muy líquidas. **Si quedan con mucho líquido podemos espesarlo de forma fácil:** apartamos la cebolla, el ajo y una parte de las lentejas y trituramos todo hasta obtener una crema, que añadiremos a las lentejas removiendo para que se integre. **Antes de servir retiramos los clavos** (si los hemos utilizado) ya que no se comen y podemos cortar más algún ingrediente que nos quedase muy grande.