

I N G R E D I E N T E S

GUISO DE LENTEJAS

Lentejas

Panceta

Cebolla

Ajo

Zuchini

Pimentón

Pimentón Picante

Zapallo

Batata

Ramilletes de hiervas

2 hojas de laurel

1/2 taza de vino

Aceite de oliva

P R O C E D I M I E N T O

1- En una cacerola agregar aceite de oliva + Panceta + Cebolla + Ajo + Zuchini + Pimentón + Pimentón Picante + Zapallo + Batata + Ramilletes de hierbas + 2 hojas de laurel + 1/2 taza de vino.

2- Cocinar hasta que se evapore el alcohol y ablanden las verduras.

3- Añadir las lentejas (las remoje durante 1:30 hs previas).

4- Agregar salsa de Tomate o tomate triturado.

5- Cocinar hasta que ablanden las lentejas.

6- Agrego 2 cdas de aceite de oliva y cierro la tapa de la cacerola, SIN FUEGO, espero 20 minutos y se reduce el caldo y LISTO!!!

Podés añadirle carne, chorizo, lo que te guste!!!

