

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

GUISO DE LENTEJAS AL DISCO

Lentejas	Sal y pimienta	Hierbas
Aceite de Oliva	Masala	
Chorizo	Vegetales (los que tengas)	
Panceta	Cebolla	
Carne	1 lata de tomates secos	
1 cda de Tandoori	Vino Tinto	
1 cda de pimentón ahumado	Caldo	
1 cda de merkén	Salsa de tomate	

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

- 1- En el disco poner unas gotas de aceite de oliva, sumar panceta cortada en cubos y chorizos. Dorar de todos sus lados, retirar y reservar.
- 2- Agregar la carne al disco caliente cortada en trozos. Condimentar con 1 cda de tandoori, 1 cda de pimentón ahumado, 1 cda de merkén y sal a gusto. Sellar de ambos lados y retirar del fuego.
- 3- En el disco hacer un sofrito con los vegetales que tengas y a eso le agregás papa, batata, boniato, zanahoria, lo que más te guste. Salapimentar.
- 4- Una vez cocinados los vegetales, agregar los chorizos y la carne que habías reservado, cortados en trozos. También le sumás 1 lata de tomates secos.
- 5- Agregar un rico vino tinto, una vez evaporado el alcohol, agregar las lentejas.
- 6- Cuando las lentejas estén bien incorporadas, agregar el caldo y la salsa de tomate. Para calcular las medidas, es importante que cubras todos los ingredientes. Entonces ponés mitad de caldo y mitad de salsa de tomate.
- 7- Agregale hierbas y lo tapás. Cocinar a fuego lento hasta que las lentejas se hidraten y esté todo bien cocinado.

