



## LENTEJAS CON CHORIZO

### Ingredientes

- 225 gr. de lentejas.
- 130 gr. de chorizo.
- 1 zanahoria.
- 1 cebolla.
- 5 dientes de ajo.
- 1 cucharada de pimentón dulce.
- 1 hoja de laurel.
- Aceite de oliva.
- Sal.

### Preparación

1. Las lentejas se pueden preparar fácilmente utilizando una olla exprés. Si tenéis una en casa, no dudéis en utilizarla porque os reducirá mucho el tiempo de cocción. Si no, no os preocupéis, que las lentejas no es una receta sobre la que haya que estar siempre encima.
2. Pelamos la cebolla y la lavamos bien en agua fría. La cortamos en trocitos tan pequeños como podamos (o bien pasadla por la tritadora). Las sofreímos y cuando se doren las añadimos a la olla que vayamos a usar.
3. La zanahoria y la pelamos también para lavarla y luego la troceamos en trocitos pequeños. A la olla también.
4. Los dientes de ajo pelarlos y trocearlos también en pequeños trozos para que acompañen al resto de verduras.
5. El chorizo cortarlo en rodajas antes de echarlo junto con la hoja de laurel. Pasados dos minutos echad ya las lentejas.
6. A continuación llenaremos la olla con cuatro vasos de agua, para que cubra todos los ingredientes. Encendemos el fuego, y cuando el agua empiece a hervir tapamos la olla. Cuando la olla indique que la presión esta correcta la dejaremos unos 10 minutos.
7. Transcurridos los 10 minutos, le quitamos presión a la olla. Cuando suelte todo el vapor concentrado la abrimos y retiramos la hoja de laurel. Veréis que el agua ya va tomando color gracias a los ingredientes que hemos usado. Probamos como está y corregimos con un poquito de sal y pimiento dulce.