

# *Lentes de salchicha*

## *Ingredientes*

Para 6 personas:

350 g de lentes (lentes de Puy Green, o lentes negras)

4 o 5 hojas de la bahía

1 o 2 cebollas

1 paquete de tocino (opcional)

1 caldo de cubo de verduras

Un pequeño puré de tomate, o 2 o 3 tomates enlatados.

750 g de salchicha

## *Preparación*

1. Cocine las lentejas tal como están escritas en el embalaje (ponemos una olla de agua fría con sal y hojas de laurel, y cocinamos durante 15 a 20 minutos en cocción normal, o 8 minutos a presión). Drene las lentes y resérvelas. Este paso se puede hacer el día anterior. No es necesario que las lentes estén bien cocinadas: si son un poco duras, pueden terminar de cocinar con las hierbas.
2. Mientras las lentejas se cocinan, dore las cebollas picadas en una cacerola de hierro fundido o una brecha. Agregue el tocino y revuelva.
3. Agregue las lentes drenadas, el caldo del cubo se diluyó en agua hirviendo (aproximadamente 300 ml) y el tomate. Cocine a fuego lento durante 20 minutos.
4. Cocine la salchicha a un lado.
5. Registre el condimento (sal, pimienta). Atender

## *Variantes*

Las lentes de saucisse son un plato de invierno tradicional y económico.

Puede reemplazar la salchicha con una carne de cerdo asada (en la columna vertebral para que no esté seca) que se cocine con una cacerola o en el horno.

Si todavía hay unas pocas cucharadas de lentes, se pueden guardar: mezclar en sopa de verduras, traerán un poco de variedad y un buen sabor apreciado por todos.