

Lentejas Con Salchicha

Ingredientes

Para 6 personas:

350 g de lentejas (lentejas verdes del Puy o lentejas negras)

4 o 5 hojas de laurel

1 o 2 cebollas

1 paquete de tocino (opcional)

1 cubito de caldo de verduras

un poco de puré de tomate, o 2 o 3 tomates enlatados.

750 gramos de salchicha

Preparación

1. Cocine las lentejas como está escrito en el paquete (póngalas en una cacerola con agua fría con sal y hojas de laurel, y cocine de 15 a 20 minutos en cocción normal, u 8 minutos a presión). Escurrir las lentejas y reservarlas. Este paso se puede realizar el día anterior. No es necesario que las lentejas estén bien cocidas: si están un poco duras podrán terminar de cocinarse con las aromáticas.
2. Mientras se cocinan las lentejas, dore las cebollas en rodajas en una cacerola de hierro fundido o en una olla. Agrega el tocino y revuelve.
3. Añade las lentejas escurridas, la pastilla de caldo diluida en agua hirviendo (unos 300 ml) y el tomate. Dejar cocer a fuego lento durante 20 minutos.
4. Cocine la salchicha por separado.
5. Rectificar el condimento (sal, pimienta). Servir caliente

Variantes

Las lentejas con chorizo son un plato de invierno tradicional y económico.

Puedes sustituir el chorizo por cerdo asado (en el lomo para que no quede seco) que se cocina bien en la cazuela o en el horno.

Si quedan algunas cucharadas de lentejas, puedes conservarlas: mezcladas con sopa de verduras, aportarán un poco de variedad y un buen sabor apreciado por todos.