

## Ingredientes

Lentejas: 300g

Ajo: 2 dientes

Cebolla: 1

Pasta de pimiento choricero: 1 cda

Comino: 1 cda

Zanahoria: 2

Aceite

Patata: 2

Chorizo: 1

Tomate rallado: 4 cda

Laurel: 1

Pimentón dulce: 1,5 cda

Vinagre: 1 cda

Sal

## Instrucciones

- Poner en una olla las lentejas, laurel, panceta, ajos enteros, 1 zanahoria en trozos grandes y media cebolla, cubrir con 1.5L de agua y cocinar hasta que las lentejas estén "al dente" (unos 30 min)
- Por otro lado, sofreír la otra 1/2 cebolla y zanahoria picada
- Añadir el tomate rallado, reducir y poner el pimentón, comino y la pasta de pimiento
- Aparte, en otra olla cocer el chorizo 20 min
- Quitar las verduras de la olla (descartando el laurel), triturarlo con agua de cocción y la mitad del sofrito, juntar con el resto del sofrito y devolverlo todo a la olla
- Chascar las patatas y añadir también a la olla
- Cocinar hasta que estén las patatas, picar y devolver la panceta, añadir el chorizo picado, el vinagre y sal al gusto
- Si queda demasiado líquido, triturar unas pocas lentejas con agua de cocción y devolver a la olla