

Lentejas con morcilla

Tiempo de preparación: 35 minutos

Porciones: para 4 personas

Ingredientes:

- 280 gr de lentejas (aprox. 70 gr por persona)
- 1 zanahoria grande
- Media cebolla de guisar
- 1 diente de ajo grande
- 1 hoja de laurel
- 1 morcilla
- Pimentón dulce
- 1,7 litros de agua (a ojo según necesidad, pero es preferible que sobre)
- Sal
- Aceite de oliva



Preparación:

1. Poner las lentejas a remojo el día anterior.
2. Pelar, lavar y picar la zanahoria, la cebolla y el ajo (este último muy picado). Sofreír con aceite en la olla.
3. Echar una pizca de pimentón cuando esté la verdura sofrita y remover. Interesa que el pimentón se mezcle y sofría también ligeramente.

Lentejas con morcilla

4. Retirar el agua en el que estuvieran ablandándose las lentejas.
5. Echar las lentejas en la olla y cubrir con el agua limpia.
6. Añadir la sal y el laurel. Remover para que se mezclen bien los sabores.
7. Cerrar la olla y calentar a potencia máxima hasta que suba la válvula pitorro. Una vez haya subido bajar el fuego (al 7, aprox.) y dejar hervir durante 10 minutos.
8. Pinchar la morcilla en 2 o 3 puntos diferentes para que no se reviente al cocinarla.
9. Retirar el vapor y echar la morcilla. Puede que nos cueste un poco, pero es interesante que quede bien cubierta (según vaya calentándose se irá ablandando y será mas maleable).



10. Con la tapa de la olla abierta calentar a fuego medio/alto (al 7, aprox.) durante 8 o 10 minutos más, vigilando que no se nos peguen. Se puede echar un poco más de agua si se han 'apelmazado'. Retirar y servir calientes.

Notas adicionales:

- Se pueden congelar.
- Recomendable acompañar con encurtidos y una ensalada.