

Ingredientes para 1 ó 2 personas:

1 litro de agua

1/4 paquete de lentejas (o el fondo de un plato llano)

250 gr calabaza (un trozo pequeño)

1 calabacín pequeño

1 manojo de espinacas pequeño

1 cebolla grande

1 diente de ajo

1/2 puerro

1 piña pequeña (mazorca)

1 trocito de chorizo

1 papa mediana

Aceite

Colorante

Sal

1/2 cucharadita pimentón dulce

Preparación:

Empezamos poniendo el agua a hervir y mientras vamos revisando las lentejas, que no hayan piedrecitas o alguna lenteja estropeada, después las echamos al agua y dejamos que se cocinen solas durante 1/2 hora a fuego medio, con esto conseguiremos que se pongan tiernas y se abran. En ese tiempo lavamos muy bien y cortamos toda la verdura muy menudita, la cebolla el ajo, el puerro, calabaza, el calabacín y las espinacas. Pelamos y cortamos en trozos la papa, partimos la piña en 2 o 3 trozos y el chorizo en rodajitas.

Una vez transcurrida la 1/2 hora, las lentejas estarán todas abiertas y es el momento de incorporar toda la verdura. Si vemos que es poca agua podemos añadir un poquito más, solo que cubra todos los ingredientes. Añadimos un chorrito de

aceite (2 cucharadas aproximadamente), el colorante, el pimentón dulce y la sal al gusto, con cuidado de no pasarnos para que no quede salado (hay que ir probando). Dejarlo cocinando 50 minutos a fuego medio-lento, y LISTO. Buen provecho cariño. Espero que te quede delicioso. 😊😊😊😊



