



Comensales 4

T. preparación: 35 min

T. dedicación: 15 min

La combinación de lentejas, carne, costilla, hortalizas, chorizo, etc. en esta receta, la hace diferente y espectacular.

¿Qué necesitamos?

- 500 grs de lentejas
- 350 grs de costilla de cerdo fresca
- 400 carne de cerdo del chuletero (no lomo)
- 150 grs de panceta
- 2 chorizos
- 1 zanahoria
- 1 cebolla, ajo, sal
- 1 patata, azafrán
- 1/2 vaso de vino blanco

Otra variante

- Se pueden incorporar los ingredientes sin saltear antes, primero dejando cocer las carnes 15 minutos y luego incorporando el resto de ingredientes y dejando que se haga durante otros 25-30 minutos, no es el mismo sabor pero da menos trabajo.

Sugerencia

- Las lentejas, como todas las legumbres, absorben muy bien los sabores de la cocción, por lo tanto aunque sobren para el día siguiente no perderán su sabor.

Preparación:

- El día anterior ponemos las lentejas en abundante agua para que ablanden, teniendo en cuenta que doblarán su tamaño.
- En un recipiente ponemos 3 vasos de agua, casi 1 litro, con sal y una hoja de laurel, mientras cortamos los ingredientes: cebolla, zanahoria y ajo en tacos pequeños.
- Lavamos la carne para quitarle posibles astillas y la troceamos en tacos de dos dedos de ancho, la costilla en trozos de una costilla, la panceta en tacos delgados y el chorizo en lonchas de 1 cm de ancho
- Comenzamos salteando la carne para cerrarla y la añadimos a la cazuela con agua y a fuego medio, a la que hemos retirado la hoja de laurel (que ya ha cumplido su misión). Hacemos lo mismo con la costilla, la panceta y el chorizo.
- Mientras salteamos los vegetales echamos las lentejas escurridas y el azafrán. Cuando empiece a caramelizar la cebolla incorporamos medio vaso de vino blanco y lo dejamos evaporar un par de minutos, mientras tanto cortamos una patata en tiras que después rompemos en trozos pequeños y que harán de espesante.
- Echamos todo a la cazuela, revolvemos, tapamos y dejamos cocinar unos 20-25 minutos hasta que la patata esté blanda, y por lo tanto el resto de ingredientes.
- Dejamos que repose unos minutos... y a disfrutar.