



LENTEJAS

INGREDIENTES:

- Huevos.
- Jamón serrano.
- Guisantes verdes.
- Ajo. Cebolla. Sal.
- Aceite de oliva suave

INDICACIONES:

- El día anterior o la noche antes, tenemos que lavar las lentejas, en un escurridor debajo del grifo de agua fría, para quitarles el almidón. Las ponemos en remojo. Al día siguiente, debemos volver a lavarlas en el escurridor para quitar el resto de almidón.
- Partimos el chorizo, el tocino, la cebolla, los pimientos y los ajos. crudos en trozos más bien pequeños. Preparamos una olla exprés para cocinar las lentejas con estos ingredientes.
- NOTA: Se debe echar todo en crudo con las lentejas y el agua pero yo suelo sofreír un poco el chorizo, el tocino, los pimientos, la cebolla y los ajos con un chorro de aceite de oliva suave ya que esto le dará un sabor “especial”.
- Una vez que hayamos sofrito un poco dichos ingredientes, echamos agua en la olla y las lentejas con una hoja de laurel y lo ponemos a cocer a fuego medio-bajo con un poquito de sal.
- IMPORTANTE: NUNCA DEBEMOS LLENAR LA OLLA EXPRÉS HASTA ARRIBA para que no se salga lo que cocinemos.
- Cuando ya estén cocinadas nuestras “lentejas”, -si las hubiéramos cocinado en la olla exprés debemos tener mucho cuidado, ya que nos podríamos quemar o lo que es peor estallar la olla al abrirla- tenemos que esperar antes de abrir la olla y meterla debajo del grifo de agua fría.
- NOTA: Para servir “nuestro guiso de lentejas” quedarían bien presentadas, en unos platos, cuenco de barro y nos las comemos “calentitas” y si es en invierno mejor. A los niños pequeños no les suelen gustar las lentejas, las podemos hacer puré y servir en los cuencos de barro, haciendo una cara con un poquito de kétchup.