



25 de mayo

ESPECIAL PARA FESTEJAR
EL DÍA DE LA PATRIA EN FAMILIA

Guiso de lentejas



Cuadrada
29cm
AQUA



8 comensales



1h 30min



Función:
Cazuelas y guisados
/ Horno masas

INGREDIENTES

400 gr. lentejas (remojadas en agua desde la noche anterior)
2 un. chorizo colorado
150 gr. panceta ahumada cortada en cubos
750 gr. carne a elección cortada en cubos
2 un. cebolla picada
1 un. pimiento rojo picado
1 un. pimiento verde picado
2 un. zanahoria picada

3 un. cebolla de verdeo picada
3 un. dientes de ajo picado
500 gr. calabaza o zapallo cortado en cubitos
2 un. papa cortada en cubitos
1 un. batata cortada en cubitos
1,5 lt. caldo de verduras o de carne
500 cc. tomate triturado
c/n sal, pimienta, laurel, pimentón y ají molido

PREPARACIÓN

Precalentamos la Cacerola tapada 5' a **FUEGO MÁXIMO**. Agregamos aceite y el chorizo, la panceta y la carne cortados en cubos. Cocinamos 10' hasta que se doren y podemos retirar la grasa excedente.

Incorporamos la cebolla de verdeo y la común, los pimientos rojo y verde, las zanahorias y el ajo y rehogamos alrededor de 10'.

Añadimos la calabaza, las lentejas (sin el agua de remojo), el caldo y el tomate triturado. Condimentamos con una hoja de laurel y sal, pimienta, pimentón y ají molido a gusto. Bajamos el **FUEGO** a **MÍNIMO** y cocinamos 30'.

Por último, incorporamos la papa y la batata cortada en cubitos y continuamos la cocción 30' más o hasta que la papa y las lentejas estén a punto.

Servimos con perejil picado.

