

## Lentejas con chorizo

Lunes, 20 de Febrero de 2012 00:00

---



**Ingredientes:**

300 gr de Lentejas  
1 chorizo para guiso  
1 cebolla grande  
1 tomate natural o 1 vaso de tomate triturado  
1 vaso pequeño de aceite  
1 hoja de Laurel  
2 Zanahorias  
2 Patatas  
2 dientes de Ajo  
Pimienta molida y sal

### **Elaboración de los canelones de carne:**

Se ponen una hora a remojo las lentejas.

Se corta el chorizo de guiso en rodajas, se cortan también a rodajas finas las zanahorias y las patatas pequeñas se pelan y se dejan enteras.

A continuación en una cazuela con un poco de aceite se le van echando lo que hemos ya preparado: el chorizo, las zanahorias y las patatas. También se le echa la hoja de laurel y la pimienta.

Se añaden las lentejas escurridas a la cazuela y se rehogan durante 5 minutos.

Se pica la cebolla (cortadita en trozos pequeños) y se echa a la sartén con el aceite. El ajo se pica y se agrega a la cebolla. Se deja sofreír hasta que se ponga blanda sin llegar a ponerse dorada, se añade el tomate (troceado si es natural) y se deja 5 minutos más.

Se agrega la cebolla, el tomate y el ajo a las lentejas y se pone la sal en la cazuela que ya estaba al fuego y se cubre todo con agua.

Tardarán unos 40 minutos a fuego bajo; si es necesario se le puede añadir más agua. Remover de vez en cuando para que no se peguen.