*Lentellas

(21/12/2006)
Pois imos logo facer unhas lentellas, cousa que se “comentaba” no foro.

Ingredientes:
• 1 cebola grande
• 1 pemento morrón
• 3 tomates
• 3 cenorias
• 1 allo
• 150 g. de touciño afumado
• 2 chourizos
• lentellas
• arroz
• 1 folla de loureiro

Tempo de preparación:

45 minutos en ola trdicional
25 minutos en ola a presión

Preparación:

Pícanse en anacos pequenos a cebola, o allo, o pemento morrón, e as cenorias e póñense nunha ola a frixir cun pouco de aceite.

Córtase o touciño e os chourizos en anacos e engádeselle ao que se está a frixir na ola.

Engádeselle entón as lentellas e dáselle unha volta, media cunca por persoa e un pouco de arroz para engordar o liquido das lentellas.

Bótaselles auga e sal e ponse a cocer, con media hora a lume para unha ola tradicional, para unha ola a presión con 8 minutos chega.

Bo proveito a todos e todas e sobre todo a 6ª Matriuska.

Voltar á Cociña Arroutada!
Ir á Portada