

Receta de Lentejas con Salchichas

03 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es una forma diferente de comer las lentejas, os diré que están muy ricas y además acompañadas de unas salchichas se convierte en un plato exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Lentejas Pardinas (1/2 kg o más según comensales)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Zanahorias (dos)
- Tomillo (1/2 cucharadita)
- Sal
- Laurel (una hoja)
- Vinagreta de aceite, vinagre, mostaza de Dijon y Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Perejil picado
- Salchichas de cerdo (unas seis u ocho)

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner aceite de oliva que cubra el fondo
2. Picar la cebolla, los ajos y la zanahoria todo bien picadito y refreír a fuego medio hasta que quede bien pochadito
3. Cuando esté bien pochada la verdura, añadir las lentejas y cubrir con agua hasta dos dedos por encima de las lentejas, añadir el laurel, el tomillo, un poco de sal y pimienta
4. Tapar la cacerola y dejar hervir unos quince minutos, después destapar la cacerola y dejar otros veinte minutos más hasta que las lentejas estén blanditas, deben quedar con poco agua
5. Untar las salchichas con aceite y ponerlas en una fuente para horno, encender el grill y dejar que se doren por todos los lados
6. Escurrir las lentejas si fuera necesario y colocarlas en una fuente
7. Preparar la vinagreta a vuestro gusto y volcarla sobre las lentejas, remover para mezclar todo y espolvorear con perejil picado

8. Colocar las salchichas bien calientes por encima, servir y.....buen provecho!!!