



Lentejas de Burgos

Ingredientes

- 400 gr. lentejas
- 1 patata grande
- 1 zanahoria
- 1 cebolla pequeña
- 1 morcilla de arroz
- 100 gr. bacon ahumado en un trozo
- un trozo chorizo de guisar de unos 80/100 gr.
- un chorrito aceite de oliva
- 1 1/2 l. agua
- perejil picado
- cominos en polvo
- pimienta
- 2 hojas laurel
- ajo en polvo
- sal

Preparación

Lavar las lentejas y ponerlas en una olla junto con el agua, las patatas peladas y partidas en trozos, la zanahoria, la cebolla troceada, el bacón, la morcilla y el chorizo .

Añadir el chorro de aceite, las especias y sal al gusto .

Poner al fuego y cuando empiece a hervir dejar cocer unos 25 minutos si es en olla express (Consultar tiempos de cocción para el modelo de olla)o durante 1 1/2 horas en cazuela .

Al finalizar rectificar el punto de sal y agua y servir con la morcilla, el chorizo y el bacón partidos en trozos .