



Lentejas con salchichas

Ingredientes

- 200 g lentejas
- 1 cebolla grande
- 4 cucharadas de aceite
- 3 salchichas bratwurst
- sal
- pimienta
- 1 l de agua.

Preparación

Poner en la olla expres el agua con la sal y las lentejas, cocerlas durante 10' (dependerá del tipo de olla, consultar el manual); también podemos usar un bote de lentejas cocidas para realizar este plato, con lo cual el tiempo de preparación se reducirá .

Dejar enfriar la olla y abrir .

En una sartén poner a calentar el aceite, añadir la cebolla picada muy fina y dejar que vaya cogiendo color .

Partir las salchichas en rodajas y añadirlas a la sartén .

Dejar que se hagan junto con la cebolla .

Añadir a la sartén un poco del agua de cocer las lentejas, remover y añadir el contenido de la sartén a la olla donde tenemos las lentejas .

Dar un hervor y rectificar el punto de sal .

NOTA: Antes de echar a la olla la cebolla y las salchichas comprobar que las lentejas no están demasiado caldosas, si fuera así quitar un poco de agua .

.