

# Lentejas con chorizo y verduras

Las lentejas esofadas con chorizo siempre apetecen y si no, ya sabes, como el refrán, si no, las dejas... Estas llevan verduras a daditos: cebolla, zanahoria, patatas, espinacas...

¡Cuántas veces te habrán dicho en casa «hay lentejas, si quieres las tomas y si no las dejas...»! Igual cuando eras pequeño, querías dejarlas algún día que no te apetecían demasiado y hoy suspiras por un plato de lentejas bien guisaditas como las que hacía tu madre o, con suerte, tu abuela...

Pues hoy en Cocina Fácil, vamos a hacer de madres y te vamos a facilitar la receta más rica de las tradicionales lentejas estofadas con chorizo, patata, zanahoria, cebolla, ajo y espinacas. Mira qué fácil es:

Aunque en cada casa preparan el guiso de las lentejas de una manera, lo que no puede faltar nunca es un buen sofrito para enriquecerlas.

En nuestra receta de hoy, hemos cortado las verduras a daditos pequeños, que le van aportando sabor al estofado y, además, luego las puedes 'pescar' bien con la cucharada junto a las lentejas. Hay quien pone las hortalizas enteras, en una redecilla y luego las saca para triturar y añadir al sofrito, espesando así el caldo.

Huevos rellenos de atún, piquillos, surimi y mayonesa, una cena ligera, rica y rápida de preparar

## Ingredientes

- 200 gramos de Lentejas
- 2 Chorizos
- 2 Patatas
- 1 Zanahoria
- 50 gramos de Espinacas
- 2 Tomates
- 1 Cebolla
- 2 Dientes De Ajo
- 1 litro de Caldo De Verduras
- Pimentón Dulce
- 1 hoja de Laurel
- Aceite De Oliva

- Sal
- Pimienta

## **1. Corta las verduras a dados**

Pelar las patatas y cortarlas en dados. Pelar también la cebolla y picarla. Raspar la zanahoria, despuntarla y cortarla en cuadraditos. Pelar y picar los ajos.

## **2. Saltéalas a fuego medio**

Calentar en una cazuela dos cucharadas de aceite, añadir la cebolla, la zanahoria y las patatas, y rehogar unos 3 minutos a fuego medio.

## **3. Añade el chorizo**

Incorporar a la cazuela los chorizos cortados en trocitos y cocinarlos durante un par de minutos. Agregar el ajo picado y el pimentón, remover y añadir los tomates cortados en dados pequeños o rallados. Rehogarlos durante 10 o 15 minutos hasta que se evapore el agua que sueltan.

## **4. Guisa con el caldo**

Verter el caldo, salpimentar, y agregar las lentejas previamente lavadas y el laurel. Dejar guisar a fuego lento durante 30 minutos.

## **4. Guisa con el caldo**

Verter el caldo, salpimentar, y agregar las lentejas previamente lavadas y el laurel. Dejar guisar a fuego lento durante 30 minutos.

Con información de [Cocina Fácil](#)