

Receta de Puré de Lentejas con Salchichas

25 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que es muy apropiada para que tod@s en casa tomen legumbres y además acompañado de salchichas que encantará sobre todo a los más pequeños de la casa.

Ingredientes

- Lentejas (unos 300grs o mas según comensales)
- Zanahoria (una o dos medianas)
- Cebolla (una pequeña)
- Puerro (uno)
- Patatas (una o dos pequeñas)
- Hueso de jamón (uno)
- Tomate frito (dos cucharadas)
- Nata líquida (media taza)
- Aceite de oliva
- Sal
- Salchichas
- Cuscurros de pan frito

Modo de Preparación

1. Poner las lentejas en agua la noche anterior
2. En la olla poner agua con las lentejas y el hueso de jamón
3. Tapar la olla y dejar cocer unos veinte minutos, si la olla es rápida pues la mitad
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva, poner a pochar la cebolla, la zanahoria y el puerro todo bien troceadito, dejar hasta que estén bien pochadas las verduras, añadir el tomate al sofrito y remover unos minutos
5. Añadir el sofrito a las lentejas junto con las patatas troceadas y dejar cocer hasta que la patata esté tierna, ajustar la sal
6. Pasar por el pasapurés y añadir la nata, mezclar bien
7. AL tiempo de servir acompañar con trozos de salchichas y cuscurros de pan frito y....buen provecho!!!