

Receta de Lentejas a Mi Manera

07 Mar 2015



Buenos Días a tod@s, para hoy os dejo una receta nueva que acabamos de recibir de una de nuestras seguidoras. Animaros a todos a participar en esta web con vuestras recetas, mandárnoslas es tan sencillo como acceder a la sección de "**Publica tu Receta**" que tenéis en el menú superior.

Esta receta es de Ana María y queremos agradecerla de corazón que nos la haya enviado. Esperamos que os guste y os animéis a enviar muchas recetas!!.

Un saludo muy grande desde www.misrecetascaseras.com

Ingredientes

La cantidad de ingredientes varia según los comensales que sean. Yo la hago para 4 personas y estos son los ingredientes:

- 2 Zanahorias
- 1 Patata
- Media Cebolla
- 1 Ajo
- 1 Tomate Natural
- 2 Alcachofas
- 5 Judías Verdes
- 1/2 Vaso de Garbanzos
- 1 Puñadito de Lentejas por persona
- Sal
- 2 Lonchas de Lomo
- Aceite de Oliva

Modo de Preparación

1. Se pone a hervir una olla con agua
2. Cuando ya este hirviendo se le añaden 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
3. Después se limpian, pelan y cortan las verduras (patata, cebolla, zanahoria, alcachofas, judías verdes)
4. Se añaden a la olla
5. Mientras se están haciendo aprovechamos para cortar en trozos pequeños las lonchas de lomo y luego las

Lentejas a Mi Manera

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

echamos a la olla

6. Cogemos el tomate natural, lo pelamos y troceamos, lo ponemos en un bol para triturarlo
7. Pelamos un ajo y lo añadimos al bol donde vamos a triturarlo junto con el tomate
8. Cuando ya este triturado lo añadimos todo a la olla
9. Ahora toca echarle sal y probar el guiso
10. Lo dejamos hervir todo por unos 5 minutos
11. Ahora ya podemos poner las lentejas y los garbanzos lo dejaremos cocer por 1 hora mas o menos (si no son lentejas rápidas claro, en el caso de que fueran Rápidas el tiempo sera menos)
12. Ya pasado este tiempo tendremos nuestras lentejas de verduras y lomo

Otros Comentarios:

- Los garbanzos los añado al final porque yo los uso de bote entonces ya están preparados, pero si los gastáis sin hacer tendréis que añadirlos a
 - la olla al principio junto con las verduras.
 - Si el triturado de tomate y ajo os quedo espeso y cuesta de triturar podéis añadirle un poco de agua
 - Yo pongo lomo pero podéis ponerle trozos de jamón serrano o chorizo como toda la vida
 - La sal es a gusto de cada uno
 - Si queréis unas lentejas con verduras podéis quitar el lomo y ya esta
 - Podéis usar en ves de tomate natural tomate de bote, de esa manera os ahorraréis el tener que triturarlo, pero ya os digo que no sabe igual.
 - También podéis echarle una pastilla de caldo de avecrem que sabe muy bien
-