

Receta de Lentejas Caseras Con Pollo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que seguro os apetecerá preparar en casa, y como ha refrescado, pues es tiempo de hacer estas ricas comidas caseras.

Ingredientes

- Lentejas (según comensales)
- Contra muslos de pollo (uno por persona)
- Chorizo casero (varios trozos)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Zanahoria (una o dos medianas)
- Patatas pequeñas (dos o tres enteras)
- Pimiento rojo (uno)
- Ajos (una cabeza entera)
- Pimiento verde (uno)
- Tomate rojo maduro (uno mediano)
- Cebolla (una mediana)
- Sal y pastilla de Avecrem
- Aceite de oliva
- Harina
- Pimentón rojo

Modo de Preparación

1. Poner las lentejas en agua fría la noche anterior
2. Escurrir el agua a las lentejas y poner agua nueva en una cacerola o en la olla, añadir las lentejas, la cabeza de ajo, el laurel, el pimiento rojo en trozos, la zanahoria pelada y troceada, las patatas peladas enteras o partidas a la mitad, el chorizo y el pollo
3. Echar un poco de sal y la pastilla de Avecrem, esperar que rompan a cocer y tapar la olla, dejar cociendo unos veinte minutos, si la olla es rápida estarán en ocho o die
4. ZEn una sartén con aceite de oliva, refreír la cebolla, el pimiento verde y el tomate, todo bien picadito, dejar hasta que esté bien pochadito, echar un poco de pimentón rojo y un poquito de harina y remover
5. Volcar el refrito sobre las lentejas, remover y dejar que den un hervor y... buen provecho!!!