



*Vitalia*

para comer como en casa

Lentejas con panceta y chorizo



# Lentejas con panceta y chorizo



## elaboración

1-Hacer un sofrito de cebolla, ajo y jengibre, picados con la panceta en daditos el laurel y el romero. Añadir el pimentón, el chorizo y cocinar.

2-Agregar las lentejas y mojar con un chorrito de vino blanco. Verter el caldo de verduras y cocinar 30m. aprox. Dejando las lentejas ligeramente al dente. Añadir entonces las patatas cascadas y cocinar 15m. más.

3-Retirar un cacito de lentejas, triturar, devolver a la olla, integrar para espesar, afinar de salpimienta y emplatar coronando con piparras.

## ingredientes (10 personas)

- 1kg de lentejas, 250g de chorizo para guisar, 200g de panceta fresca, 3 patatas, 1 taquito de jengibre, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 1 pimiento verde, 1 zanahoria
- 2 hojas de laurel, 1 ramita de romero, una cucharada de pimentón ahumado
- 3,5 litros de caldo de verduras, chorrito de vino blanco

### Además

- Pimienta negra, aove, piparras en vinagre

Accede a todas nuestras recetas  
[www.vitaliahome.es/canal-cocina/](http://www.vitaliahome.es/canal-cocina/)