

# GUISOS

## LENTEJAS

### INGREDIENTES:

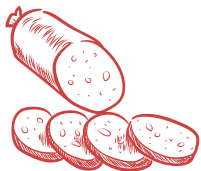
- Lentejas
- Acelgas
- Tomate
- Cebolla
- Chorizo
- Tacos de Jamón  
Serrano
- Huevo Duro
- Laurel
- Harina
- Pimiento molido
- Aceite y Sal

En una olla con agua, se ponen a hervir las lentejas, las acelgas, el chorizo, los tacos de jamón y el laurel.

En una sartén se echa aceite y se hace un sofrito con la cebolla y el tomate, al que se le agrega una cucharada de harina y una vez hecho se saca la sartén del fuego y se añade la cucharada de pimiento molido.

Este sofrito se echa en la olla de las lentejas que tiene que seguir hirviendo hasta que los ingredientes estén en su punto.

Por último se le añade el huevo duro a trocitos.



Receta de:  
Carmen Estañ Gómez