Estouffade de lentille de La Armuña

Provincia

Salamanca

Ingrédients

1/2 kg de lentilles de La Armuña.

1 chorizo petit.

1/2 oignon petit.

1 carotte petite.

1 morceau de citrouille.

1 poireau.

2 gousses d'ail.

2 feuille de laurier.

1 cuillère à café de poivre rouge moulu.

1/2 dl. d'huile, eau, clou de girofle moulu et sel.

Préparation

Couvrez dans une casserole les lentilles d'eau froide et mettez-les à feu vif avec le chorizo, la tomate, la carotte, le poivron vert, le poireau et le laurier. Ajoutez du sel, et un peu de clou de girofle moulu.

Une fois qu'il commence à bouillir, mettez les lentilles à cuire à petit feu. Quand elles soient presque tendres, faites revenir dans une poêle à part l'oignon finement haché, puis ajoutez l'ail, jusqu'à ce qu'il se dore, également haché.

Une fois cela fait, ajoutez le paprika et sans le laisser beaucoup frire, ajoutez la sauce aux lentilles.

Éventuellement, si vous aimez le bouillon un peu plus épais, vous pouvez ajouter, lorsque le ragoût est presque terminé, la purée de quelques lentilles avec la tomate, la citrouille et poireau. Pour servir, retirez le laurier et coupez le chorizo en rondelles.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo