

Estofado de lenteja de la Armuña



Provincia

Salamanca

Ingredientes

- 1/2 kg. Lenteja de la Armuña.
- 1 chorizo pequeño.
- 1/2 cebolla pequeña.
- 1 zanahoria pequeña.
- 1 trozo de calabaza.
- 1 puerro.
- 2 dientes de ajo.
- 2 hoja de laurel.
- 1 cucharadita de pimentón.
- 1/2 dl. Aceite, agua, un poco de clavo molido y sal.

Elaboración

Cubrir en una cazuela las lentejas, con agua fría y ponerlas a fuego vivo junto con el chorizo, el tomate, la zanahoria, el pimiento verde, el puerro, el laurel. Añadir sal, y un poco de clavo molido.

Una vez que empiece a hervir llevar la cocción de las lentejas a fuego lento. Cuando estén casi tiernas, en una sartén aparte sofreír la cebolla picada finamente y añadir después el ajo hasta que se dore, también picado.

Una vez hecho esto, agregar el pimentón y sin dejar que fría mucho, añadir el sofrito a las lentejas.

Opcionalmente si nos gusta el caldo un poco más espeso podemos añadir, cuando el guiso esté casi finalizado, el puré de unas pocas lentejas junto con el tomate, la calabaza y el puerro. A la hora de servir, retirar el laurel, cortar en rodajas el chorizo.