

Lentejas con berzas, nabos y chosco de Tineo

Ingredientes (4 pax):

- 500 gr de lentejas
- 300 gr de chosco de Tineo
- 3 nabos pequeños
- 2 hojas de berza
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- ½ dcl de aceite de oliva
- 1 C/s de pimentón
- 1, 5 l de fondo o caldo de ternera
- Sal

Elaboración:

- Limpiar las lentejas en agua fría.
- Picar el ajo y la cebolla en brunoise. Pocharlos en el rondón donde se va a realizar la operación junto con el aceite de oliva y un poco de sal.
- Una vez tiernas las hortalizas, añadir el pimentón.
- Añadir las lentejas y cubrir con parte del fondo de ternera.
- Añadir el laurel.
- Dejar cocer a fuego lento unos 10 minutos.
- Pelar y cortar los nabos en gajos.
- Lavar las hojas de berza, picarlas en chifonada fina. Escaldarlas.
- Cortar el chosco en dados de 2 x 2 cm.
- Añadir los nabos, las berzas y el chosco, continuar cociendo, asustando de vez en cuando con el fondo de ternera frío, añadiendo poca cantidad del mismo para romper el hervor.
- Una vez tiernas las lentejas, rectificar de sal y servir.