

Francisco Villarroya López y Samuel Pérez Barrachina
IES MIRALBUENO (Zaragoza)
2º CF Grado medio Cocina y Gastronomía

LENTEJAS CON CHORIZO Y MORCILLA

Ingredientes:

Lentejas IGP Tierra de Campos	200gr
Chorizo Ibérico	95gr
Morcilla de burgos	120gr
Panceta	100gr
Zanahoria	70gr
Salsa de tomate	100gr
Laurel	1 hoja
Sal	



Elaboración:

Cortamos las hortalizas en brunoise y las ponemos a rehogar, cuando estén un poco doradas añadimos el tomate sin pepitas y lo dejamos un rato en el fuego.

Retiramos del fuego y trituramos, con esto tenemos ya la salsa de tomate.

Ponemos a sofreír la zanahoria pasados 3-4 minutos añadimos el chorizo y la panceta, lo dejamos un rato y añadimos la salsa de tomate y las lentejas, pasado 1 minuto o 2 añadimos el agua y las dejamos cocer con una hoja de laurel durante unos 45 minutos.

Añadimos sal a gusto de cada uno. En los 15 minutos finales de la cocción añadimos la morcilla.