

Rocío Samper Sola

RECETA LENTEJAS

INGREDIENTES

- Pimiento verde
- Cebolla
- Zanahoria
- Aceite de Oliva
- Jamón serrano (un taco)
- Rabo de ternasco (entero)
- Lentejas
- Arroz
- 1 punta de curcuma
- 1 punta de pimentón
- Pimienta (al gusto)
- Sal (al gusto)
- Agua

PREPARACIÓN

1. Picamos el pimiento, la cebolla y la zanahoria
2. En la olla exprés echamos aceite de oliva y dejamos calentar
3. Una vez caliente el aceite echamos el taco de jamón y el rabo dentro de la olla junto las verduras y las especias.
4. Una vez esté todo bien rehogado con el aceite de oliva echamos dentro las lentejas (sin cocer) . En este caso vamos a echar ración para dos que son dos vasos pequeños de lentejas .
5. Una vez esté todo dentro echamos 3 vasos grandes de agua y cerramos la olla.
6. Dejamos media hora y ya estarían listas.

FOTOS



