

**Libreta:** Legumbres  
**Creado:** 25/03/2018 14:25  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/lentejas-con-chorizo.html>

---

## Lentejas con chorizo

### INGREDIENTES

600 grs. de lentejas  
1 cebolla  
1 cabeza de ajo entera  
1 chorizo ibérico de herradura  
250 grs. de tocino entreverado  
Aceite de oliva virgen extra  
Una cucharada de pimentón dulce  
1 patata grande  
Sal y agua

### PREPARACIÓN

Colocar las lentejas en una olla, junto con la cabeza de ajo entera y enjuagada, la cebolla picada, el tocino y el chorizo.

Echarle un buen chorro de aceite de oliva y pimentón.

Cubrir de agua fría.

Poner al fuego a cocer durante media hora aproximadamente.

Sazonar y echar la patata troceada y dejar cocer otra media hora más, hasta ablandar las lentejas.

Si es necesario se le puede agregar un poco más de agua para que quede el guiso más o menos líquido, según el gusto deseado.