

LENTEJAS

INGREDIENTES:

- 350 g (3 1/2 cubiletes) de lentejas
- 100 g de calabaza troceada
- 1 pimiento verde troceado
- 1 zanahoria troceada
- 1 cucharada de pimentón
- 50 g (1/2 cubilete) de aceite
- 2 pastillas de caldo o sal
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla troceada
- 750 g (7 1/2 cubiletes) de agua
- 1 hoja de laurel

PREPARACIÓN

Ponga las lentejas en remojo la noche anterior a su preparación. Al día siguiente, ponga la mariposa en las cuchillas. Escurra las lentejas del agua del remojo y viértalas en el vaso. A continuación, agregue todos los ingredientes restantes, finalizando con el agua, y sin poner el cubilete en el bocal, programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. A mitad de la cocción, si comprueba que hierven muy fuerte, baje la temperatura a 90°. Cuando pare la máquina, compruebe si las lentejas están tiernas. De no ser así, programe unos minutos más. Finalmente, si lo desea, añada más agua, rectifique la sazón y deje reposar unos minutos antes de servir.

NOTA: Si lo desea, puede agregar rodajas de chorizo, morcilla o panceta y alguna patata troceada.