

Lentejas

de la Abuela

ELABORACIÓN

En una cazuela se pone a hervir el rabo y la oreja con un diente de ajo, sal y una hoja de laurel (media hora antes de ponerlas lentejas al fuego).

Picar las verduras y sofreír en el aceite, añadir las lentejas y la soja, remover unos minutos, añadir el agua y la hoja de laurel.

Colocar sobre el fuego a intensidad alta hasta que rompa a hervir, a continuación dejar hervir durante 1 hora y media aproximadamente a fuego lento.

A media cocción se le añade la oreja, el rabo y algo de caldo, y se le añade la sal al gusto.

Cuando estén hervidas, haremos un sofrito con ajo y pimentón y lo echaremos en las lentejas y dejando que hiervan 5 minutos más.

PRESENTACIÓN

Se presentará en un plato hondo la ración correspondiente de lentejas, y pondremos un trozo de oreja y otro de rabo.

OBSERVACIONES

Este plato se puede hacer con lentejas como tradicionalmente. La soja es un ingrediente diferente y le añade un complemento a nivel nutritivo, pero exquisito.

INGREDIENTES

- Lentejas 1/2 kg.
- Soja 1/4 kg.
- Dientes de Ajo 4 unid.
- Cebolla 1/2 unid.
- Zanahorias 2 unid.
- Pimiento Rojo 1/2 unid.
- Aceite
- Sal
- Laurel
- Rabo de Cerdo 1 unid.
- Oreja de Cerdo 1 unid.

Tiempo de Elaboración: 1h30'



MESA DEL CONDE
Las Arribes del Agueda S.L.
SAN FELICES DE LOS GALLEGOS

