

LENTEJAS GUIADAS

Este guiso, como todas las legumbres, está mejor si se guisa el día anterior. No se debe echar sal ya que el cerdo suele salar el guiso.

- Dos puñados de lentejas por persona. Si son francesas no hace falta remojarlas. Si son pardinas hay que ponerlas en remojo la víspera.
- Un trozo de codillo o jamón de guisar.
- Un trozo de tocino (optativo).
- Un chorizo y una morcilla de guisar.
- Una cebolla y una cabeza de ajos entera, metidas en una red.
- Pimentón dulce, laurel, harina, sal y aceite de oliva.
- Fondo de carne, pollo y verduras.
- Un par de cucharadas de tomate frito casero.

Poner todos los ingredientes en una olla, menos el pimentón dulce, la harina y el aceite, cubrir con agua o fondo y dejar cocer a fuego lento hasta que estén blandas. El tiempo de cocción depende de la clase de las lentejas. Si las lentejas se han remojado, absorberán menos agua que si no se han puesto en remojo.

Una vez cocidas, se saca la cebolla y la cabeza de ajos, aprovechando solo la cebolla que se refría e un poco de aceite, se añade el pimentón y la harina, si se van a consumir el mismo día y están muy caldosas, y se pasa todo por la batidora. Se le añade al guiso junto con el tomate casero, se rectifica de sal, si fuese necesario, y se le da un hervor con cuidado de que no se pegue ya que las lentejas se suelen pegar.

Si no se van a comer el mismo día de guisarlas hay que dejarlas caldosa y no echar harina, en su caso al día siguiente añadir liquido. Las lentejas siguen chupando caldo después de cocidas.

Nota: Si se quiere se puede añadir patata cortada en cuadraditos pequeños.