

Llenties estofades



Aquesta recepta de llenties a triomfat a casa. Son senzilles de fer i gens pesades de païr.

Per 6 persones

Temps: 1 hora

Ingredients:

- – Llenties seques pardina (1 tassa de cafè per cap)
- – 2-3 patates
- – 1 all
- – 1 ceba
- – 1 fulla de llorer
- – Pebre vermell dolç i picant
- – 2-3 cullerades de tomaquet fregit
- – Aigua, oli i sal



Elaboració:

PAS 1: Per un costat posem la ceba tallada petita a sofregir. Quan sigui dauradeta. sense apagar el foc, afegim les llenties, l'all i la fulla de llorer. Sal, oli i afegim aigua que les cobreixi pel damunt almenys quatre dits. Deixem coure.

PAS 2: Mentres en una paella torrem uns segons una culleradeta de pebre vermell dolç i un polsim del picant, un rafi d'oli i seguidament hi afegim el tomaquet fregit i li acabem de donar uns tombs. Reservem.

PAS 3: Vigilem les llenties que no es quedin sense aigua i que no s'enganxin al cul de l'olla cap al final de la cocció.

PAS 4: Un cop fetes les llenties, afegim el tomaquet que hem preparat amb els prebres. Mesclem i deixem coure 3 minuts més.











Bon Profit!