

Lenties estofades

Cuina casolana de tota la vida seguint la recepta de la mama. Segur que hi ha multitud de variants, però aquestes són les millors ;-) Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

300 g Lenties Pardina
1 patata (de mida grossa)
1 ceba de Figueres
1 cabeça all
2 fulla llorer
2 pastanaga
2 botifarra
150 g xoriço
750 ml aigua (aproximadament)
sal
pebre
oli d'oliva

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar una olla a foc fort amb una mica d'oli i daurar les botifarres partides per la meitat (retorçant i tallant després). Punxar-les per evitar que rebentin i deixin anar greix PAS 2 / Passats un parell de minuts, quan les botifarres tinguin color, afegir el xoriço i deixar un o

dos minuts més, remenant per fer-lo per totes bandes PAS 3 / Afegir tres dits d'aigua a l'olla, el llorer, la cabeça d'all i les lleties i deixar que es vagi escalfant l'aigua PAS 4 / Mentrestant, preparar les verdures. Pelar la patata i esqueixar-la a trossos grossos, d'aquesta manera deixarà anar fècula i el guisat quedarà més espès PAS 5 / Pelar les pastanagues i tallar a rodanxes d'entre 1 i 2 centímetres de gruix. Pelar la ceba i tallar a quarts PAS 6 / Treure el peduncle al tomàquet i pelar. Tallar per la meitat i espremer amb la mà per treure les llavors que es pugui. Picar a daus amb el ganivet PAS 7 / Afegir totes les verdures a l'olla i cobrir amb aigua. Posar una mica de pebre i coure tapat, a foc mig, aproximadament una hora, fins que les lleties siguin cuites. Tastar i rectificar de sal

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barata

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/lleties-estofades>