

Lentejas con Calabaza

Unas buenas lentejas con calabaza, un guiso extraordinario para preparar en cualquier ocasión, aunque no lo parezca, es bastante sencillo hacerlas.



Ingredientes

- Medio kilo de lentejas
- Chorizo para guisos
- Una cebolla
- Un puerro y un pimiento
- Un tomate madurito
- Dientes de ajo, 3
- Calabaza, un buen trozo
- Pimenton dulce y comino en grano
- Laurel, sal y aceite

Preparación:

Lo primero que debes hacer es lavar y trocear todas las verduras en trocitos pequeños. Después pon a calentar una sartén con un chorrito de aceite, vamos a pochar en el aceite todas las verduras que hemos troceado.

Se aprovecha mientras se está pochando las verduras, y picamos bien los ajitos, en el momento que la verdura esté bien pochadita añadimos el ajo picado y removemos. Hacemos lo mismo con el tomate troceado. Seguimos removiendo unos minutos hasta que todo tome buen color.

Pasamos toda la verdura a un recipiente y la trituramos con una batidora. A continuación, vamos a moler en un mortero el pimentón dulce y el comino en grano y añadirlo a la mezcla batida.

Ahora se procede ya a hacer el potaje, usamos una olla en la que ponemos las lentejas ligeramente cubiertas de agua. Añadimos todas las verduras trituradas y 3-4 cucharadas de aceite.

También el trozo que escojamos de chorizo y una pizca de sal gorda. Se tapa la olla y se deja a fuego lento-medio una media horita.

Cuando pase ese tiempo, se comprueba que las lentejas están tiernecitas y en su punto de sal.