

LENTEJAS CON SETAS Y MORCILLA (4 personas)

INGREDIENTES

½ Kg. de lentejas (pardina)
200 gr. de setas
2 tomates grandes (300 gr.)
1 cebolla mediana (100gr)
2 puerros medianos
1 cabeza de ajo
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
1 hueso de codillo de jamón
1 morcilla de cebolla
1 cucharada de anís seco (licor)
2 litros de agua
5 cucharadas soperas de aceite
Sal

ELABORACIÓN

Cocer las lentejas con el codillo de jamón, el laurel y la cabeza de ajo.
Hacer un sofrito con los dos dientes de ajo, la cebolla, los puerros y el tomate muy picado. Una vez bien pochado lo anterior, añadir las setas troceadas y la morcilla sin piel y deshecha. Salar y rehogar durante 15 minutos.
Cuando las lentejas estén casi cocidas, añadir el refrito y cocer todo durante 10 minutos, aproximadamente, a fuego lento. Rectificar de sal y añadir el anís mezclando todo muy bien para uniformizar los sabores.

Nota: Esta receta pertenece al libro de Simona Ortega e Inés Ortega: El libro de los potajes, las sopas, las cremas y los gazpachos, de Alianza Editorial.