

Lentejas con salchichas

Ingredientes:

350 gramos de lenteja rubia castellana
8 salchichas de cerdo
4 dientes de ajo
una ramita de tomillo
1 hoja de laurel
un poco de comino
un poco de aceite de oliva
sal
pimienta
medio limón
agua suficiente para cubrir las lentejas y medio dedo más (puesto en vertical)

Preparación:

Para preparar las lentejas con salchichas poner en una olla un poco de aceite de oliva y rehogar ligeramente los dientes de ajo, las salchichas convertidas cada una en tres salchichitas y el tomillo.

El ajo no debe coger color. Echar encima las lentejas, rehogarlas apenas y verter el agua. Añadir un poco de sal, un poco de pimienta, un poco de comino y la hoja de laurel.

Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego lento de 50 a 60 minutos. Esto depende de la marca de las lentejas.

Vigilar la cocción porque si se ve que falta agua se puede ir añadiendo un poco de agua hirviendo. Si se quieren hacer en olla exprés, se cierra la olla después de añadir el agua y se dejan cocer unos 15 a 18 minutos a partir del momento en que la válvula empieza a girar.

Se pone en la mesa comino molido y medio limón porque a gusto del consumidor se puede rociar el potaje ya en el plato con los dos o con uno de ellos.

Probarlo, es distinto pero es muy bueno.