



ESTOFADO DE LENTEJAS CON COSTILLA

INGREDIENTES:

- 350 Gr. de lenteja castellana rápida o pardina (así no necesitaremos ponerla en remojo)
- 400 gr. de costilla de cerdo (cortada en trozos pequeños).
- 50 gr. de aceite de oliva
- 1 cabeza de ajos (limpia de las pieles más gruesas y lavada). (no pelar totalmente)
- 100 gr. de cebolla (una unidad tamaño mediano)
- 1 Pimiento verde no muy grande
- 1 Tomate maduro (cortado en cuartos)
- 1 Zanahoria cortada en rodajas (tamaño según el gusto)
- 1 Cucharadita de pimentón dulce.
- 1 Hoja de laurel
- Sal
- 600 a 800 gr., de agua (aproximadamente)

PREPARACION:

- 1.- Poner en el vaso una cebolla de tamaño mediano, un pimiento verde no muy grande, y el de aceite de oliva. Trocear **4 segundos a velocidad 4**.
- 2.- Sofreír durante **6 minutos, temperatura 120 y velocidad 2**.
- 3.- Añadir la costilla de cerdo, en trozos pequeños y sofreír durante **10 minutos, varoma, giro inverso y velocidad cuchara**.
- 4.- Añadir un tomate cortado en cuartos, una cabeza de ajos, lavada y sin pelar, y una zanahoria cortada en rodajas, una cucharada de pimentón, una hoja de laurel, sal al gusto y cocinar durante **3 minutos a varoma, giro a la inversa, velocidad cuchara**.
- 5.- Añadimos las lentejas y llenamos el vaso con agua hasta la marca de los dos litros., la cantidad dependerá del volumen que nos haya producido las costillas.
Cocinaremos durante **30 minutos a 100º giro inverso y velocidad cuchara**.
Pasado este tiempo comprobaremos de sal y la dureza de la lenteja.
Si la encuentras un poco dura, podrás añadir un poco más de agua y programar unos **5 minutos más a 100º giro inverso y velocidad cuchara**.
Una vez finalizado el tiempo, volcamos en una sopera y servimos inmediatamente, recordar que en reposo siguen absorbiendo agua, y cada vez estarán más secas.

NOTA: En el paso 5, también podemos añadir rodajas de chorizo o morcilla, e incluso unos trozos de patata.

Cuanto más ingredientes pongamos más gustosas estarán nuestras lentejas, pero también menos caldosas pues se nos reduce la capacidad del vaso para añadir agua.