

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0236 POTAJE DE LENTEJAS DE LA ARMUÑA

Ingredientes (para 4 comensales)

- Lentejas de La Armuña (400 gr)
- Tomate (1)
- Cebolla (1)
- Puerro (1)
- Laurel (1)
- Chorizo (1)
- Hueso de jamón (con jamón) (1)
- Papada (200 gr)
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



Proceder

Lava las lentejas bajo el grifo utilizando un colador

Introdúcelas en una olla con agua fría de forma que queden cubiertas por unos 3 dedos de agua

Añade un tomate pelado, una cebolla pelada, un puerro pelado y limpio, una hoja de laurel, el chorizo, el hueso de jamón y el trozo de papada. Como especias pondremos un clavo y 5 o 6 granitos de pimienta negra. Pon también un poco de sal (no mucha, ya que el hueso de jamón tiene sal) y un chorro de aceite

Tapa la olla y cuece unos 35-45 minutos desde que comience a hervir el agua

El tiempo depende de muchos factores: de las lentejas, del agua, del fuego; luego para saber si están hechas las lentejas, lo mejor es ir probándolas

Cuando estén a tu gusto, retira las verduras a un vaso batidor y las carnes a un plato. El laurel lo puedes tirar. Tritura la verdura hasta conseguir un puré que regresarás a la olla para engordar el caldo y el sabor del mismo

Pela y trocea el chorizo, corta la papada y limpia el hueso de jamón de su carne si la tuviera

Sirve los platos acompañados cada uno de un poco de chorizo, de papada y de jamón