

LLENTIES A LA RIOJANA



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES :

- ½ kg. de llenties seques
- c/s oli d'oliva
- 1 ceba
- 4 alls
- 30cl. de tomàquet natural
- 1 fulla de llorer
- c/s de sal
- 3 patates mitjanes
- 100 gr. de xistorra
- 100 gr. de cansalada
- c/s pebre vermell dolç

Elaboració:

En una paella gran amb un raig d'oli d'oliva sofregim: la ceba tallada petita i l'all, la cansalada i la xistorra tallada a trossets no molt grans.

Quan ho tenim tot ben fregit, afegim el pebre vermell a la paella i tot seguit el tomàquet triturat perquè no es cremi el pebre vermell i ho fem a la cassola juntament amb les llenties, les patates pelades i tallades a daus grans, l'aigua (1,5 l. aprox.), la fulla de llorer.

Deixem que bulli a foc mig fins que les patates i les llenties estiguin al punt, rectifiquem de sal i ja les tindrem.

A la taula i... BON PROFIT !