



# Lentejas con chorizo

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Fácil

**FUNCIONES:**  Sopas rápidas

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 58 mins

**TIEMPO TOTAL:** 68 mins

**ACCESORIOS:**   Corte fino

## Ingredientes

### Ingredientes 1

250 gr de cebolla  
250 gr de zanahoria  
200 gr de tomate maduro  
pelado  
200 gr de pimiento  
50 ml de aceite de oliva  
1 cucharada sopera de azúcar

### Ingredientes 2

1 cucharadita de pimentón  
dulce  
Una pizca de sal  
80 ml vino blanco  
Una pizca pimienta molida

### Ingredientes 3

150 gr de chorizo semicurado  
1 diente de ajo picado  
275 gr de lenteja pardina  
1.4L de agua  
1 hoja de laurel

**Apto para:**

**Celiacos e intolerantes a la lactosa.**

## Preparación

### Antes de empezar

Lava y pela las verduras. Inserta el disco de corte fino en el accesorio Direct Prep. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente.

### Paso 1

Utilizando la función manual ajusta la temperatura a 160°C, el tiempo a 6 minutos, la velocidad a 3 y pulsa OK. Introduce el aceite en el bol. A continuación coloca el Direct Prep en posición 1 y corta los INGREDIENTES 1 directamente en el bol, tápalo y pulsa el botón START.

### Paso 2

Introduce de los INGREDIENTES 2 (pimentón, sal y pimienta molida). Ajusta la temperatura a 120°C y el tiempo a 1 minuto presiona OK y de nuevo START. Trascurrido el tiempo ajusta la temperatura a 120°C, la velocidad a 3 y pulsa OK. Añade el vino blanco, presiona START y deja que se evapore.

### Paso 3

Introduce los INGREDIENTES 3. Ajusta la temperatura a 105°C, el tiempo a 50 minutos, la velocidad a 3, presiona OK y pulsa el botón START. Ten en cuenta que si cambias la variedad de lentejas, puede variar el tiempo y la cantidad de agua a emplear en la receta.