Lentejas de la Armuña

LENTEJAS DE LA ARMUÑA IGP CON PAPADA, SETAS Y CARABINEROS

INGREDIENTES 4

COCCIÓN DE LAS LENTEJAS* a
300 gr de Lentejas de La Armuña IGP,
1 zanahoria, 1 cebolla, 2 dientes de ajo,
1 hoja de laurel.

SALTEADO DE PAPADA Y SETAS* b
200 gr de setas de temporada, 1 cebolla,
100 gr de papada ibérica,
4 carabineros y 1 diente de ajo.

GUISO FINAL*
Lentejas guisadas,
salteado de papada y setas y carabineros. c

a

Ponemos a **remojo las lentejas durante 12 horas.** Colocamos todos los ingredientes en una cazuela y añadimos agua, de forma que queden totalmente cubiertas. Dejamos **hervir a fuego medio** y esperamos unos 5 minutos.

Las **asustamos con un poco de agua fría** y dejamos cocinar a fuego bajo durante aproximadamente 35 minutos más ó hasta que estén tiernas.

b

Cortamos la papada en trozos pequeños y los colocamos en una sartén junto con los ajos y la cebolla bien picados. Dejamos que la cebolla cambie de color, añadimos las setas y dejamos cocinar 5 minutos más.

De manera opcional, agregamos un poco de coñac y dejamos reducir el alcohol.

c

Incorporamos el salteado de papada y setas al guiso de lentejas y damos un hervor conjunto para que se unifiquen los sabores. Cocinamos los carabineros a la plancha y emplatamos.

A la hora de comer, cada comensal regará el conjunto, con los jugos de la cabeza del carabinero.

truco

PODEMOS OPTAR POR UNA VERSIÓN MÁS SALUDABLE, COCIENDO LA PAPADA DE MANERA INDEPENDIENTE. ASÍ PODREMOS RETIRAR PARTE DE SU GRASA, ANTES DE AÑADIRLA AL SALTEADO CON LAS SETAS.