

*Escuela
Internacional
de Cocina
“Fernando Pérez”
by Mateo Sierra*

**Receta de
Lentejas de
la Armuña
estofadas con
lomo curado**



Productos **Tierra de Sabor** :

- **I.G.P. Lenteja de La Armuña** [visitar web](#)
- Lomo curado **Simón Martín** [visitar web](#)



Lentejas de la Armuña estofadas con lomo curado

Ingredientes

150 g de **I.G.P. Lenteja de La Armuña**
50 g de lomo curado **Simón Martín**
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
1 rama de apio (opcional)
1 hoja de laurel
Una cucharilla de comino en grano
Una cucharilla de pimentón dulce
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
Cantidad suficiente de agua para cubrir
Sal y pimienta negra



Receta **Mateo Sierra**



Preparación

- 1.** En una cazuela pondremos a calentar tres cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Mientras, picaremos la cebolla, el apio y el ajo que pondremos a pochar en la cazuela que hemos puesto a calentar previamente.
- 2.** Echaremos las verduras y rehogaremos hasta que queden translúcidas y algo doradas. Rehogaremos las especias para que se tuesten ligeramente antes de añadir las lentejas y el agua.
- 3.** Pondremos las lentejas, el agua fría y una hoja de laurel para cocinarlas hasta que estén tiernas aproximadamente durante 35 minutos.
- 4.** Serviremos en un cuenco las lentejas y encima dispondremos láminas de lomo para que se atemperen con el calor de las lentejas.

