



**TIEMPO DE ELABORACIÓN: 45 minutos**

**INGREDIENTES (Para 4 personas)**

- 1/2 kilo de lentejas.
- 2 cebollas.
- 2 ó 3 chorizos.
- 1 trozo de jamón.
- 4 patatas.
- 2 pimientos secos.
- 1/2 vaso de vino blanco.
- 1 vaso pequeño de aceite.
- Sal.
- 2 hojas de laurel.
- 2 cabezas de ajos.

**ELABORACIÓN:**

Se pone una olla. Se echan las lentejas bien limpias, la cebolla a trozos pequeños, el aceite, el laurel, los pimientos, los chorizos, el jamón y los ajos. Cuando hierva un poco se añaden las patatas, el vino y la sal. Se tiene aproximadamente 30 minutos y listo para comer.

**DIFICULTAD: BAJA**

(Dicho popular)

Lentejas si las quieres las tomas y si no las dejas

**SUGERENCIAS:**

Dejar reposar un poco.