



**Nivel de dificultad:** Fácil  
**Nivel Calórico:** Nivel calórico medio  
**Precio Aproximado:** Menos de 5 €

## Ingredientes

250 g  
lentejas  
1  
Cebolla  
1  
tomate  
2  
zanahorias  
5  
dientes de ajo  
3  
patatas (medianas)  
1  
pimiento verde (italiano o de freír)

perejil (un manojo)  
1  
chorizo (de cocinar)  
30 g  
aceite de oliva (2 cucharadas)  
6 g  
sal (1 cucharadita y media)  
3  
hojas de laurel

agua fría (3 - 4 vasos)

---

## Instrucciones

1. En un bol grande echa las lentejas y cúbreelas de agua fría. Déjalas en remojo durante 1 noche.
2. Quita las lentejas que estén flotando. Escurre y lava las lentejas.
3. Pon las lentejas en una olla grande y cúbreelas con agua fría (unos 3 o 4 vasos, que cubra las lentejas sobre como unos 2 cm.)
4. Pela los ajos, la cebolla y las zanahorias.
5. Pela, lava y corta en trozos grandes las patatas.
6. Lava el tomate.
7. Lava y quita las semillas del pimiento verde.
8. Corta en rodajas el chorizo.
9. Añade a la olla los ajos, cebolla, zanahorias, tomate, pimiento verde, perejil (puedes meter el perejil dentro del pimiento), aceite de oliva, laurel y una cucharadita de sal.
10. Pon la olla a hervir.
11. Tapa la olla y cuece a fuego lento durante 35 - 40 minutos, dependiendo del tipo de lenteja. Si usas una olla a presión el tiempo de cocción será de unos 10 minutos.
12. Saca los ajos, cebolla, zanahorias, tomate (quítale la piel antes) y pimiento verde (con el perejil dentro) y bátelo junto con un cazo de lentejas y con una batidora o licuadora y vierte la mezcla de nuevo a la olla.
13. Echa las patatas y el chorizo en rodajas a la olla.
14. Tapa la olla y cuece a fuego lento durante 20 minutos o hasta que las patatas estén blandas. Si usas una olla a presión el tiempo de cocción será de unos 5 - 7 minutos.
15. Mezcla todo, sirve y disfruta de tu receta de lentejas caseras. Ver más [recetas de legumbres](#) [1].

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/lentejas-con-chorizo-caseras>

### Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/legumbres>