

LENTEJAS con chorizo

Preparación:

- Pele las zanahorias, la cebolla y el ajo. Lave el pimiento y retire el tallo y las semillas. Pique todos los vegetales. Eche 4 c.s. de aceite de oliva en la olla del AutoCook e incorpore los vegetales picados.
- Seleccione el programa **Estofar** y la opción **Medio**, ajustando el tiempo a 7 minutos. Pulse el botón de **Inicio para fase 1**. Deje pochar los vegetales con la **tapa abierta** hasta que suene la señal.
- Ponga las lentejas, el chorizo, el laurel, la sal, el pimentón y las patatas cortadas en trozos de 2 cm en la olla junto con los vegetales.
- Añada el caldo de verduras o el agua, tiene que quedar 2-3 dedos por encima de las lentejas. **Cierre la tapa**. Si selecciona la función de cocción exprés utiliza únicamente 1.400 ml de caldo o agua. Seleccione el programa **Estofar** y la opción **Medio**. Ajuste manualmente el tiempo a 60 minutos y la temperatura a 110°C. Si selecciona la función cocción exprés en el AutoCook Pro: Bloquee la tapa con el botón giratorio, ajuste 30 minutos en el temporizador, 110°C de temperatura y seleccione el modo de doble presión. Presione el botón de **Inicio** para dar comienzo a la **fase 2**.
- Cuando suene la señal, abra la tapa y ponga a punto de sal.
- **Cierre la tapa** y deje reposar durante 10 minutos antes de servir.

Consejo de Bosch:

El tiempo de cocción de los diferentes tipos de lenteja varía sustancialmente. Tenga en cuenta las indicaciones del envase. En caso de que las lentejas requieran más o menos tiempo, ajuste el tiempo de cocción con el selector de tiempo y después ponga el programa en marcha. Si se desea una receta más ligera, puede eliminar el chorizo de la receta.

Ingredientes:



RACIONES: 4

Programa: Estofar Medio

Calorías por ración: 624 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 67 min.

AutoCook Pro - 37 min.

