

Guiso de Lentejas



Preparación

Lavar y remojar las lentejas una hora antes de cocinarlas. Cubrir con agua y ponerlas a hervir hasta su media cocción. Darle un hervor al zapallo.

En una cacerola dorar los ajos y la cebolla en el aceite y la mantequilla. Unirle las lentejas escurridas, el orégano, el zapallo cortado en rodajas, y el caldo de la cocción de las lentejas.

Condimentar con sal, tapar y dejar cocinar lentamente hasta su completa cocción, agregándole más agua, si fuera necesario.



Ingredientes

- 1/2 kilo de lentejas
- Zapallo
- Aceite y mantequilla
- 2 ajos
- 1 cebolla picada
- 1 ramita de orégano
- 1/2 litro de agua

