



Guiso de Lentejas Apto celíacos

Ingredientes:

Cebolla

¼ de unidad.

Morrón

¼ de unidad.

Panceta

50 gr.

Chorizo colorado.

¼ de unidad

Carne picada

100 gr.

Pimentón dulce

1 cucharadita.

Lentejas

½ lata

Salsa de tomate

4 cucharadas.

Vino tinto

2 cucharadas.

Agua

4 cucharadas.

Sal y pimienta

a gusto.

Procedimiento:

Cortar la cebolla y el morrón en cuadraditos pequeños; cortar la panceta en cubos de 1 cm. y el chorizo colorado en láminas de medio centímetro. Mezclar en el Tarta Express el vino, la salsa de tomate, el agua, el pimentón, la panceta y el el chorizo colorado. Condimentar y cocinar 3 minutos. Agregar las lentejas con la humedad del lavado, mezclar, tapar y cocinar 2 minutos más a potencia máxima.

