



LENTEJAS CON ALCACHOFAS Y PIQUILLOS

INGREDIENTES

400 g de lentejas pardina
1,2 l de agua
Comino molido
Jengibre
Laurel
4 dientes de ajo
3 alcachofas
Pimientos del piquillo

• **ADEMÁS** •

Menta
Perejil fresco
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Lava las lentejas y escúrrelas. En una olla, dora los ajos laminados y añade el jengibre picado y el comino. Agrega las lentejas, agua y sal. Tápalas y cocina a fuego medio hasta que estén tiernas, aproximadamente unos 30 minutos.

Mientras tanto, confita los pimientos del piquillo en el microondas con aceite de oliva a máxima potencia durante 5 minutos. Cocina las alcachofas en el microondas, tapadas con un poco de agua, durante unos 7-8 minutos, dependiendo del tamaño. Luego, déjalas templar, pélalas, córtalas en cuartos y dóralas en una sartén con un poco de aceite.

Sirve las lentejas y cubre con los pimientos del piquillo confitados, las alcachofas doradas y decora con brotes de menta y perejil fresco.



TORTILLA VEGA DE CHORIZO, QUESO Y PATATA ASADA

INGREDIENTES

Huevos camperos
Chorizo fresco
1 manojo de ajetes
2 patatas asadas
Queso tierno

• **ADEMÁS** •

Mostaza
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Perejil fresco

ELABORACIÓN

Dora el chorizo sin piel y cortado en dados hasta que esté crujiente. Añade los ajetes picados y la patata asada desmigada. Salpimienta al gusto.

Bate los huevos con el perejil y agrégalos a la sartén en cuatro tandas a fuego fuerte. Remueve con palillos chinos hasta que la tortilla esté cuajada pero jugosa. Luego, baja el fuego al mínimo.

Incorpora encima los trozos de queso tierno para que se fundan, así como el chorizo, los ajetes y la patata.