



Lentejas con Chorizo CARDISO

Disfruta en la elaboración de los más ricos platos en tus fechas especiales, con carnes de la mejor calidad que le brindan un sabor especial a tus recetas.

Ingredientes:

- 150 gr. de Chorizo Especial CARDISO.
- 30 ccs de aceite.
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla mediana.
- 1 cucharada de harina.
- 2 hojas de laurel.
- 450 gr. de lentejas.
- 1 pastilla de caldo de gallina.
- 1 pizca de pimentón dulce.
- 50 gr. de punta de jamón.
- 2 cucharadas de tomate triturado.

Preparación: Cocer las lentejas con la punta de jamón, el Chorizo Especial CARDISO, el laurel, la cabeza de ajo entera y la pastilla de caldo, cubiertas de agua.

Mientras se van cocinando se prepara el sofrito rehogando en el aceite la cebolla muy picadita, cuando empiece a tomar color se incorpora la harina rehogándola a su vez, se agrega el pimentón y el tomate y se va diluyendo la salsa con un poco del caldo de las lentejas.

Se incorpora la mezcla a las lentejas y se deja cocer un poco más a fuego medio hasta alcanzar el espesor deseado teniendo cuidado de que no se pegue. Servir caliente.

PLANTA DE CARNES FRÍAS y PUNTO DE VENTA - BELLO Calle 50 No. 47-58
BELLO, CUMBRE Carrera 63 x Calle 58 No. 57A
MEDELLÍN, BELÉN Calle 29 No. 76 - 28 • LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 44 44 912

