

LLENTIES A LA CASSOLA (4 persones)



INGREDIENTS:

- 200g Llenties.
- Costella de porc.
- Xoriç.
- 1 ceba.
- 2 pebrots verds.
- 1 pebrot vermell.
- 1 pastanaga.
- 1 patata.
- Arròs.
- Tomàquet.
- Oli i sal.

PREPARACIÓ:

Primer de tot, posem les llenties a remullar durant 24 hores. Un cop passades les 24 hores les posem a bullir. Simultàniament, en una cassola es rosteix la costella de porc. Un cop ben rossa, s'afegeix la ceba, els pebrots i la pastanaga, tot picat ben fi. Quan està tot ben sofregit s'afegeix el tomàquet i es deixa coure a foc baix. Tot això s'afegeix a la cassola de les llenties juntament amb els xoriços i es deixa coure una estona més. Uns 15 minuts abans d'apagar el foc s'afegeixen les patates a quadres i l'arròs fins que s'acaba de coure.