

rebost

VEP!
Com anam?

Llenties amb bolets i blanquets

INGREDIENTS:

- 250 grams de llenties
- 3 blanquets
- 1 litre de brou de carn
- 1 ceba
- 2 pastanagues
- 1 xirivia
- 2 alls
- 1 porro
- 3 tomàtiques de ramellet
- 100 grams de bolets
- 1 fulla de llorer
- farigola
- pebre dolç
- sal
- oli d'oliva



PROCEDIMENT:

- Primerament, pelarem i xaparem a làmines els alls i, a continuació, farem la ceba i el porro a rodanxes.
- Tot seguit, encalem oli dins d'una paella i hi daurem primer els alls i, quan ja siguin daurats, incorporarem la ceba i el porro i ho tremparem tot amb una fulla de llorer i un pessic de sal.
- Per una altra banda, encalem el brou dins d'una olla i, quan sigui calent, hi courem les llenties durant 10 minuts.
- Mentrestant, ratllem bé les tomàtiques i, llavors, abocarem la ratlladura al sofrit i li farem unes remenadetes.
- Acte seguit, xaparem a daus la pastanaga, la xirivia, els blanquets i els bolets.

rebost

VEP!
Com anam?

- Passats els 10 minuts de cocció de les lleties, incorporarem el sofrit a l'olla i, tot d'una, hi afegirem també els bocins de pastanaga, xirivia i bolets. Llavors, taparem l'olla i deixarem que tot plegat s'hi conjumini durant uns altres 10 minuts.
- Per últim, incorporarem el blanquet, rectificarem de sal -si és necessari- i esperarem que cogui tot el conjunt durant 5 minuts més.
- Bon profit!