

# Casamar

## Llenties amb xoriço:

### Ingredients per a 4 persones:

400 gr de Llenties pardines  
1 un de xoriço d'uns 300 gr  
1 un de tomàquet gran  
1 cabessa d'all  
1 ceba  
1 porro  
1.5 litres d'aigua mineral  
1 pebrot verd  
Pimentón de la Vera

### Elaboració:

Primer de tot netejarem les llenties en una escurridera amb força aigua. Agafem el xoriço i el tallem en talls d'uns 4 cm el marquem a la cassola amb una mica d'oli i el reservem . Pelem la ceba i dos dents d'all i piquem ben petit. Ho sofregim a la cassola on farem les llenties amb oli d'oliva amb molt de compte que no ens agafi massa color. Quan el tinguem amb el color daurat i afegirem el Pimentón , remenarem bé i ja el podem treure de la cassola i reservar-lo fins al final de l'elaboració.

Seguim netejant totes les verdures i les tallem a talls grans ja que al final els traurem i triturarem per a que les llenties agafin textura.

Posem a la mateixa cassola, les verdures, el xoriço i les llenties, li posem un bon raig d'oli d'oliva i l'aigua mineral fins que passi dos dits de les llenties i una mica de sal i pebre.

Posem a coure a la posició 8 durant 40 minuts.

Un cop passat aquest temps, comprovem que les llenties estiguin cuites i trèiem tots els talls de verdura grans, els posem en un bas de túrmix , agafem una mica d'aigua de cocció i triturarem tot enèrgicament i ho tornem a posar dins de les llenties i també li afegim el sofregit amb pimentó que havíem fet al principi. Ho deixem coure uns minuts i ja estaran a punt...