



Cazuela de Lentejas y Chorizo

## Description

This is a really good stew to fill you up and it's best made the day before it is to be served, as it improves the flavour. It's usually thick, rich and hearty and make a substantial main meal as well as a appetizer.

## Cazuela de Lentejas y Chorizo or Lentils and Chorizo Stew (English version below)

### Ingredientes para 4 porciones

- 250 gramos de lentejas, lavadas y escurridas
- 1 cebolla finamente picada
- 1 zanahoria finamente picada
- 4 papas cortadas en cuadritos
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 250 gramos de chorizo tajado en rebanadas
- 1 cucharada de paprika
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de Hogao o guiso de tomate y cebolla
- Sal y pimienta al gusto

### Preparacion

1. Poner las lentejas en una caserola grande y cubrirlas con agua fria (Aproximadamente 500 ml).
2. Añada la cebolla, papa, zanahoria, ajo, chorizos, paprika y sazone al gusto con sal y pimienta.
3. Agregue la mitad del aceite y poner a fuego bajo.
4. Tape y cocine por 30 minutos o hasta que las lentejas esten tiernas y el cado debe estar espeso.
5. Agregue el hogao o guiso y mezcle bien y sirva caliente.

## Hogao or Tomato Sauce (English version below)

### Ingredientes

- 2 cebollas largas o un atado de spring onions bien picada
- 150 mililitros de aceite de oliva
- 1/2 taza de cilantro picado

- 2 dientes de ajo
- 500 gramos de tomate pelados y cortados en pedazos pequeños, o usar una lata de tomates picados
- Sal y pimienta al gusto

### **Preparación**

1. En una olla colocar el aceite de oliva, los ajos y la cebolla finamente picados a fuego medio y déjelos cocinar por 10 minutos.
2. Cuando hayan sudado un poco añadir el tomate y el cilantro.
3. Condimentar al gusto con sal y pimienta y dejar cocinar por 5 minutos mas .
4. Bajar del fuego y dejar enfriar.

### **Lentils and Chorizo Stew (English version)**

#### **Ingredients makes 4 portions**

- 250 grams brown lentils, washed and drained
- 1 onion, finely chopped
- 1 zanahoria, finely chopped
- 4 potatos chopped
- 1 garlic clove, finely chopped
- 1 tbsp paprika
- 2 tbsp olive oil
- 1 cup of Hogao or tomato and onion sauce
- Salt and pepper to taste

#### **Preparation**

1. Put the lentils in a large saucepan and cover with cold water (about 500 ml).
2. Add the onion, potatoes, carrots, garlic, chorizo, paprika and seasoene to taste with salt and pepper.
3. Add half the oil and bring to a simmer.
4. Cover and cook over a very low heat for 30 minutes or until the lentils are tender and the stock is thick.
5. Add the Hogao or tomato and onion sauce and mix gentle. Serve hot.

### **Hogao or Tomato Sauce (English version)**

#### **Ingredients**

- 1 bunch spring onions
- 150 millilitres olive oil
- 1/2 pint of chopped coriander
- 2 cloves of garlic peeled and chopped
- 500 grams tomatoes, peeled and cut into small pieces, or use a can of chopped tomatoes.
- Salt and pepper to taste

#### **Preparation**

1. In a saucepan place the olive oil, garlic and chopped onions over medium heat and let then cook for 10 minutes.
2. When they sweated a bit add the tomatoes and coriander.

~~3. Season to taste with salt and pepper and cook for other 5 minutes.~~

---

4. Lower the heat and let cool.