

LENTEJAS CON COLMENILLAS Y COLLEJAS

Autor: **JULIO MURIA SERRANO**

Ingredientes:

250 grs. de lentejas
250 grs. de colmenillas
100 grs. de collejas
Una cebolla mediana
Una patata mediana
Una zanahoria
Una cabeza de ajos
4 dientes de ajo pelados y fileteados
2 hojas de laurel
Una cucharadita de pimentón
Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
Sal
Varias rebanadas de pan frito.



Preparación:

Se cubre el fondo de la cazuela con el aceite. Se sofríen las rebanadas de pan y se reservan para montar el plato. A continuación, en ese mismo aceite se sofríen la cebolla picada, la zanahoria en rodajas y los 4 dientes de ajo fileteados. Cuando la cebolla empiece a transparentarse se añaden las collejas troceadas y se rehogan para que suelten su jugo. Seguidamente se añade la patata troceada (rompiendo los trozos para que espese el caldo), se pone la cucharadita de pimentón y se remueve todo para que se mezcle bien. Ponemos la cabeza entera de ajos, las hojas de laurel, las colmenillas troceadas, las lentejas y litro y medio de agua. Se vuelve a remover todo junto, se rectifica de sal y se deja cocer a fuego medio-lento durante una hora u hora y media dependiendo del tipo de lentejas. Hay que tener en cuenta que si se cocina en olla exprés se reduce el tiempo de cocción y la cantidad de agua necesaria.

El plato se presenta junto con rebanadas del pan frito y una o varias colmenillas enteras.

Si se utilizan colmenillas frescas el primer paso es hervirlas en abundante agua durante media hora y escurrirlas, para eliminar sus toxinas. Si están deshidratadas, habrá que rehidratarlas previamente

