

## Caparrones colorados con chorizo, costilla y patas



- **Ingredientes:**
  - caparrones
  - costilla y patas adobadas
  - chorizo
  - ajo
  - cebolla
  - 6 gramos de pimienta negra
  - 1 pimiento rojo
  - 1 tomate pequeño
  - 1 hoja de laurel
  - aceite de oliva

### Preparación:

Ponemos en una cazuela los caparrones a remojo toda la noche.

En otra cazuela ponemos las patas y las costillas en agua para quitarles la sal.

En una cazuela con agua fría se mezclan el ajo, la cebolla, la pimienta, el pimiento, el tomate, el laurel y aceite de oliva, junto con los caparrones. Se pone a hervir.

Cuando el agua empieza a hervir se añaden la costilla y patas adobadas y el chorizo.

Cuando ya tenemos los caparrones blanditos y bien cocidos en una sartén se prepara un sofrito con dos dientes de ajo partidos por la mitad y un poco de pimentón. Lo añadimos a los caparrones y se deja reposar 5 minutos.

Listo para comer como plato único.

## Lentejas con oreja



- **Ingredientes:**
  - 500 gr. de lentejas
  - 1 oreja de cerdo
  - 120 gr. de tocino
  - 100 gr. de chorizo artesanal
  - 8 dientes de ajo
  - 1/2 cebolla
  - 1 zanahoria
  - tomillo
  - laurel
  - sal

### Preparación:

Ponemos las lentejas a remojo la noche anterior y las lavamos antes de utilizar.

Limpiamos la oreja y troceamos.

Partimos el tocino y el chorizo, cada uno en pedazos.

Pelamos y picamos muy fina la cebolla.

Cortar en dados la zanahoria.

Pelamos los dientes de ajo y dejamos uno sin pelar.

En una cazuela ponemos las lentejas, los pedazos de oreja y tocino, la cebolla picada, la zanahoria en dados, los dientes de ajo pelados y en entero; el tomillo y el laurel, al gusto.

Cubrimos todo con un dedo por encima con agua. Salar.

Cocemos a fuego lento y tapadas las lentejas, durante veinte o veinticinco minutos.

Cuando falten diez minutos, incorporamos los trozos de chorizo.

Retiramos, movemos la cazuela en círculo y dejamos reposar un rato.

## Patatas con chorizo



- **Ingredientes:**
  - 1/2 kilo de chorizo
  - 2 patatas grandes
  - 1 hoja de laurel
  - 4 dientes de ajo
  - 7 bolas de pimienta negra en grano
  - 1/4 chucharadita de pimentón
  - sal

### **Preparación:**

Se pone a hervir agua en una cazuela junto con el laurel y la sal.

Se pelan las patatas, se trocean en dados, haciéndolas crujir, y se ponen a cocer.

Se añade el chorizo.

Se machacan 2 dientes de ajo y las 7 bolas de pimienta negra y se añaden a la cazuela.

Cuando los ingredientes estén cocidos y el caldo de las patatas está gordo, se pone al fuego una sartén con aceite de oliva y se añaden dos dientes de ajo partidos por la mitad y el pimentón, se dora poco a poco y se añade a la cazuela.

Se tapa y se deja reposar durante cinco minutos.

Listo para comer.