

Receta de Salchicha Marroquí con Lentejas

Cocina Marroquí por Najat Kaanache



INGREDIENTES

Cebolla 1 Unidad
Aceite de oliva virgen A gusto
Pimienta 1 cdita.
Azáftran en hebras 8
Laurel 2 Hojas
Ajo 4 Dientes
Sal 1 cda.
Agua 100 Ml.
Merguez embutidos 1 kg
Perejil 1 Manojó
Canela 2 Ramas
Lentejas 500 g
Pan A gusto
Azúcar 1 cdita

PASO A PASO

- En una olla con agua, poner a cocer las lentejas –previamente lavadas- y añadir el **laurel**, la canela, el **azafrán** y aceite. Incorporar 1 ajito picado y **cebolla** picada, la sal y el azúcar.
- Colocar la tapa y cocer a fuego lento durante 1 hora.
- Retirar y servir las lentejas, con un poco de **perejil** picado por encima.
- Separar los merguez y colocarlos en una bandeja de horno con aceite, junto con 3 ajitos picados. Espolvorear con un poco de pimienta.
- Colocar en horno precalentado a 180°C y cocinar durante 10 minutos a la misma temperatura.
- Partir el pan, preparar un panecillo con las lentejas y un poco de merguez cortado.
- Servir el resto de los merguez en el plato junto con las lentejas.