

Vamos a aprender una de las recetas más famosas de la cocina española: lentejas con chorizo.

Ingredientes:

400 gramos de lentejas	Agua
1 chorizo	Aceite
1 cebolla mediana	Sal
1 patata	Pimienta
2 zanahorias	Pimentón
4 dientes de ajo	

Elaboración:

- A. Se ponen las lentejas en un colador grande y se lavan bajo el grifo.
- B. Se enciende el fuego al máximo, y cuando el guiso empieza a hervir se baja el fuego y se deja cocer.
- C. Se salpimenta al gusto, se remueve de vez en cuando, y se deja cocinar unos 45 minutos a fuego lento.
- D. En una olla grande se ponen las lentejas lavadas, el chorizo, los dientes de ajo sin pelar, las patatas y las zanahorias.
- E. Se cortan las patatas y las zanahorias en trocitos pequeños, y el chorizo en rodajas.
- F. Se echa agua hasta cubrir los ingredientes.
- G. En una sartén, se pocha una cebolla cortada a trozos pequeños, se añade el pimentón, y cuando la cebolla esté dorada se añaden a las lentejas.

Ahora, busca en la receta distintas herramientas y técnicas para cocinar:

Herramientas: _____

Técnicas: _____

Por último, la receta está desordenada, ponla en orden.