Bandeja valluna con ropa vieja

Bandeja valluna con ropa vieja

Ingredientes

- 1 paquete de Conchas Doria por 250 gr
- 500 gr de carne desmechada
- 1 cebolla larga picada
- 2 dientes de ajo
- 500 gr de arroz blanco previamente preparado
- 2 tomates chonto rallados
- Una pizca de comino molido
- Una pizca de pimienta
- Una pizca de color
- 500 gr de lentejas en remojo
- Sal al gusto

Preparación

1. Preparamos un hogao con la cebolla, el tomate, el ajo, el color, la pimienta, el comino y la sal.
2. Agregamos la carne desmechada y mezclamos. Dejamos cocinar por 5 minutos.
3. Aparte cocinamos la lentejas, que debían estar desde la noche anterior en remojo, durante 30 minutos.
4. Cocinamos las Conchas Doria de 6 a 9 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
5. Agregamos las Conchas Doria a las lentejas previamente escurridas.
6. Servimos en un plato la carne desmechada, el arroz y por último las lentejas con las Conchas Doria.
7. Podemos acompañar con unas rodajas de tomate.