



ENZO

JASINSKI CARRASCO

Muchas felicitaciones han recibido Laura y Wojten por el nacimiento de su primer hijo, ya que ha sido muy querido y esperado por todos. Pesó 3kg. 745grs.

María del Mar Laynez Rodríguez



DIEGO

CAPARRÓS TORRES

Este pequeñín se ha convertido en el rey de la casa de Beatriz y Diego. Nació el 27 de octubre. Bea, María Jesús y Amalia cuidarán siempre de su hermanito.

Siíbete

DESCUENTOS ESPECIALES CARRITOS

COLECCIONES '13

EN TODAS NUESTRAS MARCAS

SÍGUENOS

Calle Granada 14
950241509
04003 Almería

C/ra Torrecárdenas 150
950851544
04003 Almería

C/ra Los Motores 120
950933466
04720 Aguadulce

Qu-cú

Bebés

Manuel Morales. Manda tus fotos a mmorales@lavozdealmeria.com



Homenaje de las autoescuelas a los empleados más veteranos de la Jefatura Provincial de Tráfico: Ana Otto, Antonio García y Jesús Pérez. El acto contó con la presencia del Jefe provincial de Tráfico José María Méndez y el presidente de Asoproal Rafael Villegas.



Taller de Panadería y Bollería en Tahal donde hay una gran tradición en el sector, promovido por Diputación.



Cumpleaños de Carmela Fenoy rodeada de familiares en el Balneario de los Baños de Sierra Alhambra en Pechina.



Amigos y enemigos son Francisco Segura y Antonio, ya que se enfrentan cuando juegan sus equipos.



Toñi Fernández ofrecerá un recital el domingo en Casariche de Sevilla.

Si quieres aparecer en **La Voz** mándanos tus momentos

lavoz@lavozdealmeria.com

La Receta



LENTEJAS CON CHORIZO

Mándanos tus recetas a mmorales@lavozdealmeria.com



JUAN CID
Camarero de la Cafetería del Torreluz

Ingredientes

- 500 g de lentejas
- 2 patatas
- 2 chorizos Peña Cruz
- 1 cebolla
- 3 tomates y 4 ajos
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- Aceite de oliva, sal, pimentón y agua

Nivel de dificultad

Medio

Tiempo de preparación

50 min

La noche anterior ponemos las lentejas en remojo, si le cambiamos el agua una o dos veces mejor.

Cuando vamos a preparar el potaje, lavamos bien las lentejas y reservamos. Ponemos una sartén en el fuego, echamos un chorreón de aceite de oliva y la cebolla pelada y bien picadita para sofreír, poco después se van echando los ajos y pimientos, igualmente cortados menudos y cuando esta todo tierno, añadimos los tomates troceaditos, así como un poco de pimentón.

Cuando el tomate ha reducido y está frito, lo pasamos a una cazuela y echamos las lentejas y un par de hojas de laurel y rehogamos unos minutos, removiendo para que se mezcle el sofrito con las lentejas. Añadimos el agua y dejamos cocer entre 30-35 minutos más o menos.

Cuando lleven unos diez minutos hirviendo las lentejas agragamos las patatas troceadas, y retiramos cuando todo esté tierno. Cuidado con que no se peguen, si es necesario agregamos un poco de agua caliente.

RECOMENDACIONES

El chorizo Peña Cruz de Serón y sus especies le otorgan un gran sabor a este potaje de lentejas.

Con el Sabor de Siempre

C/ La Huerta, 9 04890 SERÓN (Almería) Tlf.: 950 426 409
www.embutidospcruz.com info@embutidospcruz.com