

**LENTEJAS TIERRA DE CAMPOS EN TEXTURAS, SALSA DE CHORIZO AL VINO Y
TOPPING'S VARIADOS**



Lentejas I.G.P. PARDINA DE TERRA DE CAMPOS Estofadas Al Ras Al- hanut

Ingredientes :

2 dientes ajo

1 y ½ zanahorias

½ cebolla

250g lentejas

500ml fondo blanco

1dl vino de Jerez

15g salsa de tomate

25g mantequilla

c/s ralladura jengibre

c/s ralladura limón

1 cucharada comino

5 cucharadas ras al-hanut

c/s sal, pimienta

Elaboración:

Preelaborar hortalizas, cortar en brunoise. Rehogar cebolla, zanahoria y ajo, dejar a fuego lento, añadir ralladura de limón y jengibre, añadir vino y las lentejas y por último añadimos el fondo blanco. Lo dejamos cocer durante 40- 45 min a fuego lento.

Por otro lado, en una sartén aparte, rehogamos con poco aceite el ras al- hanut y comino, desglasamos con vino de Jerez y zumo de limón, dejamos cocer 1 o 2 minutos y echar sobre las lentejas.

Por último, añadir la salsa de tomate y dados de mantequilla para ligar. Rectificar de sal y pimienta.

Salsa chorizo al vino

Ingredientes :

75g chorizo

¼ cebolla

200 ml vino albarín D.O.León

½ guindilla o cayena

Elaboración:

Preelaborar hortalizas, cortar en brunoise. Chorizo en cuartos. Rehogar en poco aceite la cebolla, después el chorizo.

Por otro lado, en un cazo alto ponemos a hervir el vino, cuando tengamos rehogado el ajo, cebolla y chorizo se lo añadimos al vino junto con la guindilla o cayena. Dejamos cocer a fuego lento, después triturar, colar, lo ponemos al fuego y rectificar de sal.

Espuma lentejas Tierra de Campos

Ingredientes :

150 g lentejas

1 cebolla claveteada

50g morcilla

1 laurel

300 ml fondo blanco

25g mantequilla

Sofrito:

2 ajos

½ cebolla

1 zanahoria

c/s harina

c/s pimentón

c/sal

Elaboración:

Cocer las lentejas con cebolla claveteada, morcilla, laurel y fondo blanco, a fuego suave durante 40 minutos. Añadir el sofrito: preelaborar hortalizas, rehogar en poco aceite ajos, cebolla y zanahoria, añadir harina y pimentón fuera del fuego. Después, retirar la cebolla claveteada y laurel y triturar con la mantequilla. Colar y meter en el sifón con la carga. Enfriar.

Tempura

100g harina

c/s agua, sal, hielos

1 huevo

15g rabanito

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes con ayuda de una varilla, filmar y reservar. Cortar rabanito en la corta fiambres, pasar por harina, tempura y freír.

Crujiente de cecina

2 lonchas cecina IGP Cecina de León

Elaboración:

Colocamos las lonchas de cecina en cilindros de metálicos. Preparamos parisién con aceite y freímos. Sacar.

Chips

15g boniato

20g puerro

Elaboración:

Cortar boniato en la corta fiambres, preparar parisién con abundante aceite y freír. Añadir sal.

Preelaborar puerro, cortar en juliana fina y freír.

Polvo de zanahoria

50g zanahoria

Elaboración:

Preelaborar hortaliza. Cortar en la corta fiambres y deshidratar a 52°C- 57°C durante 6 a 10 horas. Después, sacar y machacar.

Samuel Fernández Fernández y Sara Vega Ledesma 1ºDirección de Cocina

CIFP CIUDAD DE LÉON