

TORTITA DE LENTEJA CON SALSA DHAL Y ESPUMA DE QUESO



- INGREDIENTES y ELABORACIONES:

- *Para la tortita:*
 - 500 g patata cocida
 - 350 g Harina floja
 - 1 cucharadita impulsor
 - 1 Huevo
 - 150 g Leche
 - Sal
 - Pimienta
 - 100 g Lenteja IGP Lenteja pardina de Tierra de Campos

- Cocer las patatas hasta que se puedan hacer puré.
- Pelarlas y aplastarlas un poco.
- Añadir los demás ingredientes y triturar con una batidora hasta formar una mezcla gomosa.
- Disponerla en una sartén con un aro de montado y realizar las tortitas. Poner las lentejas de forma que queden como si fueran lunares.

- *Para la salsa Dhal:*
 - 1 Cebolla
 - 3 Zanahorias
 - 2 Tomates
 - 1 Pimiento Rojo grande /
 - Calabaza
 - 2 Dientes de Ajo
 - Garam Masala u otro curry - Sal y pimienta
 - 1,5 L Agua o caldo de verdura
 - 1 Trocito jengibre
 - ½ Rama canela
 - Un trozo de cecina de León
- **Cortar todas las hortalizas en paisana y añadirlas todas juntas a una cazuela.**
- **Añadir la cecina y rehogar todo junto.**
- **Cuando este rehogado, añadir el curry y el agua o caldo frío. - Cocer de 15 a 30 minutos.**
- **Retirar la cecina, triturar y pasar por un chino. Reservamos**
- *Para la crema de queso:*
 - 75 g Queso Zamorano
 - 1 Nuez mantequilla
 - 50 ml Leche
 - 150 ml Nata
 - Pimienta
 -
 - Cortar el queso en cubos pequeños o rallarlos.
- Derretir la mantequilla y añadir la leche, los quesos y la nata. Cuando este incorporado, pasar por un colador fino.
- Añadirlo a un sifón con una carga y preparar para finalizar el plato

Emplatado

Disponer en una pizarra gotas de la salsa Dahl de forma tosca y tres grandes montones de espuma de queso. De una forma que no quede en el centro, se dispondrá de uno o dos tortitas (dependiendo el tamaño) para mojar en las salsas. Por último, se espolvoreara un poco de Garam Masala por encima.

Andrea Gómez Alba & Raúl Benavente Castellanos

1º DIRECCIÓN DE COCINA

CIFP CIUDAD DE LEÓN