

CANELÓN DE AGUACATE RELLENO DE CREMA DE LENTEJAS Y FOIE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
PARA EL CANELÓN		
LENTEJAS	500	GRAMOS
CHALOTA	100	GRAMOS
LAUREL	2	GRAMOS
AGUACATE	100	GRAMOS
FOIE DE PATO	200	GRAMOS
PARA SALSAS Y DECORACIÓN		
OREJUELAS	100	GRAMOS
UVAS PASAS	100	GRAMOS
PAN DE MOLDE	20	GRAMOS
BROTOS VERDES	10	GRAMOS
REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MÓDENA	20	GRAMOS

PREELABORACIÓN

- 1.- Colocamos las lentejas a remojo durante 12h
- 2.- Remojar las uvas pasas y orejuelas
- 3.- Dejar las chalotas picadas en brunoise
- 4.- Cortamos el foie en tiras
- 5.- Hacemos reducción vinagre de Módena

PROCESO ELABORACIÓN

- 1.- Pochamos la chalota picada y el laurel, añadimos las lentejas remojadas y después el fondo.
- 2.- Cuando estén listas quitamos todo el caldo posible y trituramos.
- 3.- Trituramos las uvas pasas y las orejuelas por separado y pasamos por un colador.
- 4.- Doramos al horno trozos de pan de 1x1 cm
- 5.- Dorar el foie a la plancha
- 6.- Cortar láminas de aguacate y colocarlas haciendo una lámina larga
- 7.- Montaje, colocaremos crema de lenteja sobre el aguacate y al lado tiras de foie, enrollaremos con cuidado, en un plato haremos gotas de reducción de vinagre y colocaremos en canelón, decoraremos haciendo puntos en el plato con las salsas de uvas pasas y orejuelas, con los cubitos de pan y los brotes verdes.