



## TULIPA CRUJIENTE CON HARINA DE LENTEJA RELLENA DE ENSALADA DE LENTEJAS Y CIGALAS INSPIRADO EN: (HNOS TORRES)

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
<b>PARA LA MASA DE TULIPA</b>		
HARINA DE LENTEJA	100	GRAMOS
LECHE	50	GRAMOS
HUEVOS	50	GRAMOS
SAL	C/S	GRAMOS
AZÚCAR	15	GRAMOS
<b>PARA LA ENSALADA</b>		
CANÓNIGOS	150	GRAMOS
CIGALAS	200	GRAMOS
LENTEJAS	175	GRAMOS
RÁBANITOS	50	GRAMOS
TOMATE CHERRY	25	GRAMOS
PIPAS DE GIRASOL	10	GRAMOS
REDUCCIÓN DE MÓDENA CON TOQUE DE TRUFA RALLADA	75	GRAMOS

### PREELABORACIÓN

- 1.- Ponemos a remojo las lentejas durante 8h
- 2.- Cocemos las lentejas durante 1h
- 3.- Realizamos la masa de tulipa

### PROCESO ELABORACIÓN

- 1.- Formamos las tulipas, en una sartén antiadherente pasamos ligeramente mantequilla sin exceso, incorporamos la masa y dejamos cuajar.
- 2.- Sacamos las tulipas y colocamos en unos aros de emplatar haciendo forma de tulipa y dejamos en el horno a 130°C durante 50-55 min
- 3.- Mientras se nos deshidratan las tulipas preparamos la ensalada, cortando en brunoise el rabanito e incorporándolo en agua muy fría para que quede muy terso.
- 4.- Pelamos las cigalas y marcamos a la plancha durante 20 segundos para que no se pasen
- 5.- Lavamos muy bien los canónigos y les secamos también correctamente
- 6.- Sacamos las tulipas y rellenamos con una base de rabanitos y el tomate Cherry en brunoise y terminamos con los canónigos y en la parte superior la cigala marcada.
- 7.- Aderezamos con las pipas de girasol y la reducción vinagre de Módena infundada en trufa

