

ALBÓNDIGAS DE LENTEJAS CON BOLOÑESA DE LENTEJAS Y SALSA AGRÍA



INGREDIENTES:

- ALBÓNDIGAS DE LENTEJAS:
 - Lentejas cocidas
 - 1/4 de cebolla.
 - 1 diente de ajo
 - Harina de lenteja y harina de trigo
 - Corteza del pan
 - Pan fresco rallado
 - 1 huevo
 - Sal
- SALSA BOLOÑESA:
 - 2 dientes de ajo
 - Media cebolla
 - 1/4 de zanahoria
 - 2 pimientos choriceros
 - Vino blanco
 - Lentejas cocidas
 - 2 cazos pequeños del caldo de cocción de las lentejas.
 - Aceite, sal, pimentón picante.
- SALSA AGRÍA:
 - 3 cucharadas de crema
 - 1 lima
 - Sal
 - Ajo rallado
 - Jengibre



ALMITAS DE TORREZNO DE SORIA COMO CRUJIENTE

ELABORACIÓN:

1. ALBÓNDIGAS: Machacar las lentejas. Poner a pochar las verduras y mezclar con las lentejas, el huevo, la harina y la corteza del pan rallado. Sazonar. Pasar por pan rallado, freír y quitar grasa sobrante.
2. BOLOÑESA: Cortar verduras en brunoise, rehogar añadir pimiento choricero y añadir vino. Añadir lentejas machacadas y salsa de tomate, mezclar, esperar a que coja sabor y añadir caldo de lentejas. Meter las albóndigas en la salsa y cocer.
3. SALSA AGRÍA: Poner tres cucharadas de mascarpone y añadir jugo de limón, sal, ajo picado rallado y jengibre.
4. EMPLATADO: Ponemos en una pizarra negra una cama de salsa agría, en una brocheta de decoración ponemos 3 albóndigas y las ponemos encima de esta cama y por encima de estas, puntitos de salsa agría y por encima cebollino picado. A los lados torrezno troceado.