

Croquetas de lentejas con jamón, cremoso de morcilla y esferas de mango

Ingredientes Para el puré cremoso de lentejas

- Lentejas 100 gr
- Agua 500 gr.
- Puerro 50 gr
- Zanahoria 50 gr
- Sal

Ingredientes Para las croquetas

- 6 dl de puré cremoso de Lentejas
- 4 dl Leche
- 100 gr. Harina
- 100 gr. Mantequilla
- 150 gr Jamón.
- 100 gr. Cebolla
- Sal

Ingredientes Para el rebozado

- Harina
- Huevo
- Pan rallado

Ingredientes para la crema de morcilla.

- 150 gr, de morcilla
- 100 gr. de nata

Ingredientes para el caviar de mango

Para la base de caviar esférico de grosellas:

- 250 g de pure de mango
- 2 g de Algin (alginato)

Para el baño de Calcic:

- 6,5 g de Calcic (sales de calcio)
- 1000 g de agua

Otros ingredientes

- Tocino blanco ibérico.
- Brotes decorativos

Preelaboraciones:

- Hidratar las lentejas 12 horas.
- Picar en Brunoise el puerro y la zanahoria.
- Picar el jamón.
- Picar en brunoise la cebolla.
- Para Esferificación de grosellas
 - **Para la base de caviar esférico de mango:**
 - Mezclar [Algin](#) con 1/3 parte del jugo de mango.
 - Triturar con un túrmix hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos.
 - Mezclar con las 2/3 partes restantes, colar y guardar a temperatura ambiente durante 30 min.
 - **Para el baño de Calcic:**
 - Disolver [Calcic](#) en el agua con la ayuda de un batidor. Reservar 24 horas
 - Poner la mezcla en un recipiente que permita conseguir una altura de unos 5 cm. Guardar.

Elaboraciones

Elaboración del puré de lentejas.

- Cocer las lentejas en agua con el puerro y la zanahoria. Poner a punto de sal
- Triturar en thermomix lo más fino posible. Reservar

Elaboración de la crema de morcilla.

- Retirar la tripa envoltorio de la morcilla.
- Colocar en una cazuela con la nata, hervir y triturar.
- Ha de quedar como un puré o pate.

Elaboración de la croqueta.

- En una cazuela fundir la mantequilla.
- Añadir la cebolla, rehogar.
- Añadir el jamón, cocinar
- Añadir la harina, Rehogar.
- Añadir la leche y el puré de lentejas. Cocinar y espesar y enfriar.
- Empanar por harina huevo y pan rallado.

Elaboración del caviar de mango:

- Llenar 4 jeringas con la mezcla de caviar de mango.
- Escudillar gota a gota en la mezcla de agua y Calcic. Dejar gelificar 1 min.
- Colar y lavar el caviar de grosellas obtenido en agua fría, escurrir bien el exceso de agua.

Emplatado y presentación

- Colocar una lagrima de la crema de morcilla y encima una croqueta.
- Encima de cada croqueta caliente colocar una lámina fina de tocino de cerdo para que se caliente.
- Espolvorear las esferificaciones de mango.
- Decorar con brotes.