

Deconstrucción de lentejas a la riojana

Ingredientes Lentejas.

- 100 gr Hueso de jamón ibérico,
- 100 lentejas,
- 100 zanahoria,
- 100 cebolla,
- 50 de pimiento,
- 2 dientes de ajo y una hoja de laurel.

Ingredientes de la Espuma de lentejas

- 300 gramos de lentejas y verduras (pesadas ya cocidas),
- 200 ml de caldo de cocer las lentejas (si veis que no tritura añadís un poco más),
- 100 gr de nata
- 1 carga de sifón.

Ingredientes para Esferificación de Patata:

- **Para el baño:**
 - 1 litro de Agua Mineral
 - 5 grs de Alginato
- **Para el sabor:**
 - 300 gr de patata cocida
 - 150 Nata líquida
 - 24 gr de gluconolactato
 - Sal y Pimienta

Ingredientes de Gelatina de sofrito

- 2 dientes de ajo,
- 50 cebolla,
- 50 de pimiento,
- 150 tomates maduros,
- 1 dl de aceite de oliva,
- 250 ml de caldo de lentejas,
- c/s sal,
- c/s azúcar
- c/s pimienta
- 3 gramos de agar agar.

Ingredientes para el chorizo crujiente

- 200 gr Chorizo fresco

Ingredientes para el caramelizado de zanahorias

- 150 gr de zanahorias.
- Manitol Azúcar tecnológico

Ingredientes Panceta caramelizada

- 200 gramos de panceta ibérica,
- Azúcar 50 gr
- Agua 50 gr.

Preelaboraciones

Preelaboraciones de las lentejas.,

- Zanahoria, Cebolla, pimiento en Brunoise

Preelaboraciones de las esferas de patata

- Cocer las patatas durante unos 25', hasta que estén blandas. Pelar y cortar en trozos medianos.
- Mezclar el agua mineral y alginato con la ayuda de la batidora y reservar en la nevera unas 24 h.

Preelaboraciones de la gelatina de sofrito.

- Ajo laminado
- Cebolla, pimiento y tomate en brunoise

Preelaboraciones para el caramelizado de zanahorias

- Pelar y hacer bastoncitos de zanahoria de 5 cm de largo por 2 mm de lado

Preelaboraciones de la panceta caramelizada

- Cortar en la cortafierros láminas finas de panceta.
- Cortar cada lamina en 2 o 3 trozos.

Elaboraciones

Elaboración de las lentejas

- Cocemos las lentejas y las escurrimos.
- Guardando el caldo para la siguiente preparación.

Elaboración de la espuma de lentejas

- Cocer las lentejas en caldo
- Trituramos las lentejas con el caldo y la nata
- Lo pasamos por un fino (colador chino), cargamos el sifón y lo dejamos reservado.
- En el momento de servir lo calentamos al baño maría.

Elaboración de las esferas de patata:

- Triturar la patata, la nata, el gluconolactato y lo Salpimentamos al gusto
- Embadurnar una cuchara de medición con un poco de aceite y la rellenar del puré.
- Con cuidado y con ayuda de una cucharilla, vertemos el puré sobre el preparado con el alginato introduciendo por completo la cuchara en la mezcla de alginato.
- Una vez que la esfera se encuentra en la mezcla de alginato hay que intentar tenerla sumergida durante unos tres minutos. Si vemos que flota, podemos empujarla hacia abajo.
- Mantener 5 minutos en el preparado de alginato.
- Sacar con cuidado las esferas a un cuenco con agua para limpiarlas bien del alginato.

Elaboración del chorizo crujiente

- Desmigar el chorizo y cocinar a fuego bajo para que pierda casi toda su grasa.
- Subir el fuego para que quede crujiente.
- Los ponemos sobre papel absorbente y reservamos.
- Utilizar esta cazuela para hacer las lentejas y aprovechar lo jugos del chorizo.

Elaboración de Gelatina de sofrito

- En una sartén rehogamos el ajo, la cebolla, el pimiento,
- Añadir el tomate, sofreímos.
- Añadir la sal, la pimienta, el azúcar y el caldo.
- Triturar, colar
- Añadir el agar y cocinar un minuto.
- Volcar sobre una superficie plana dándole 2-3 mm de grosor.
- Cuando haya gelificado cortar según el tamaño que vayamos a utilizar.

Elaboraciones para el caramelizado de zanahorias

- Colocar en una cazuela el manitol y a fuego suave derretir.
- Sumergir con ayuda de un palillo los bastoncitos de zanahoria.
- Cuidado en este paso ya que el azúcar alcanza temperaturas de 180°C.

Elaboraciones de la panceta caramelizada

- Hacer un almíbar con el agua y el azúcar.
- Pasar cada trozo de panceta por el almíbar y secar en el horno o deshidratadora.

Emplatado y presentación.

- En plato hondo colocamos la espuma de lentejas con ayuda de un sifón.
- Colocamos con cuidado la esfera de patata a un lado.
- Encima de la espuma disponemos unos trocitos de chorizo y la panceta caramelizada
- Colocamos unos trocitos de refrito gelatinizado.
- Apoyamos los bastones de zanahorias