

## **Galleta de lentejas con pate de chorizo, gelatina de sidra y plátano frito**

### **Ingredientes para la galleta**

- Lentejas 50 gr
- Agua para cocer
- Harina 75 gr.
- Mantequilla 65gr.
- Sal c/s

### **Ingredientes Pate de chorizo**

- 170 gr. de chorizo curado
- 100 gr. queso fresco de cabra
- 3 quesitos en porciones
- 30 gr. de concentrado de tomate
- 30 gr. de tomate frito
- 30 gr. de pimiento morrón conserva
- 1 gr Orégano seco
- 2 cucharadas del líquido de gobierno de los pimientos.

### **Ingredientes para la gelatina de sidra**

- Sidra 0.250 l
- Azúcar 10 gr.
- Colas de pescado 4 gr.

### **Ingredientes para los Chips de plátano**

- 1 plátanos machos verdes
- 1 litro de aceite para freír
- 2 cucharadas de sal

### **Otros ingredientes:**

- 10 gr Brotes
- 0.5 dl reducción de Módena
- 10 gr Almendra tostada

### **Preelaboraciones**

#### **De los Chips de plátano**

- Pelar los plátanos.
- Córtalos en rebanadas largas y delgadas.

#### **De la galleta de lentejas.**

- Cocer las lentejas en agua con sal.
- Escurrir y Triturar las lentejas sin el a agua de cocción.

## Elaboraciones

### **Elaboraciones de la galleta de lentejas.**

- Pesar 125 gr de lentejas trituradas y añadir la maquetilla y la harina.
- Mezclar como si de una pasta quebrada se tratara.
- Envolver en film transparente y reposar de un día para otro.
- Estirar con cuidado un grosor de 2-3 milímetros y cortar en forma de galleta.
- Hornear a 180 °C hasta que estén hechas

### **Elaboración del pate de chorizo**

- Poner el chorizo troceado en la Thermomix, triturar
- Añadir los quesos, la salsa y el concentrado de tomate, el pimiento y parte de agua del bote de pimientos. Trituramos.

### **Elaboración de la gelatina de sidra**

- Calentar parte de la de sidra con el azúcar.
- Hidratar la gelatina en agua fría.
- Incorporar las colas de pescado, disolviéndolas correctamente.
- Una vez disueltas añadir el resto de la sidra y retirar del fuego.
- Verter la mezcla a un recipiente y reservarla en el frigorífico hasta que gelatinice.

### **Elaboración de los Chips de plátano**

- Calentar el aceite en una olla hasta que esté bien caliente.
- Anadir las rebanadas de plátano y freír hasta que empiecen a dorarse.
- Sacar del aceite y ponlos a escurrir sobre una toalla de papel.
- Espolvorea con sal al gusto.

### **Emplatado y presentación**

- Untar un tosta de galletas de lentejas con el pate de chorizo.
- En un plato colocar la tosta
- Decorar con plátano frito, gelatina de sidra, la reducción de Módena y los brotes.