

Presas ibéricas marinada con humus de lentejas

Ingredientes para la marinada de la presa (para 10 personas):

- 2 kg presas ibéricas
- 1dl de salsa de soja
- 1dl de vinagre de arroz
- 1dl de aceite de oliva
- 2 gr de jengibre en polvo
- 2 limones
- 1 naranja

Ingredientes del humus de lentejas

- 200 g de lentejas
- 3-4 cucharadas de tahini
- 1-2 dientes de ajo
- 1 limón
- 1 manojo de cilantro
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de sésamo negro
- 1 cucharadita de pimentón de la vera dulce
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Ingredientes para la espuma de piquillos

- 2 latas de pimientos de piquillo
- 3 hojas de gelatina
- sal
- 1 cápsula para el sifón

Otros ingredientes

- Setas variadas 250 gr.
- Espinaca baby 200 gr.

Preelaboraciones:

- **Presas:** Limpia la presa y porcionar en raciones de 150 gr
- **Lentejas:** Poner las lentejas a remojo para limpiarlas al menos 30 minutos.

Elaboraciones

Elaboración del humus de lentejas

- Cocer en olla a presión con agua que las cubra al menos dos dedos por encima hasta que estén echas
- Escurrir las lentejas y poner escurridas en un robot de cocina o en una batidora de vaso.
- Reservamos el caldo por si es necesario.
- A las lentejas les añadiremos el tahini, el diente de ajo, la cucharadita de comino en polvo, y la cucharadita de sal, las hojas de cilantro (un puñadito), el aceite de oliva virgen extra y el zumo de medio limón. Ha de quedar a modo de puré

Elaboración de la presa y el marinado oriental,

- Añadir a la carne la salsa de soja, el vinagre, el aceite y el jengibre. Mezcla muy bien.
- Pelar el limón y la naranja evitando la parte blanca y alterna capas de carne con tiras de cáscaras.
- Marinar en la nevera durante, al menos, una hora.
- Cortar la ración en filetes gruesos y reservar
- En el momento del pase elaborar a la plancha con aceite de oliva

Elaboración de la salsa de setas:

- Saltear las setas.
- Añadir la marinada con la que se ha elaborado la presa. Hervir y reservar

Elaboración de la espuma de piquillos

- Poner en remojo la gelatina en agua fría.
- Triturar los pimientos.
- En un cazo calentar un poco de puré de pimientos y añadir una a una las hojas de gelatina escurridas.
- Cuando estén fundidas añadir el resto del puré.
- Dejar reposar en la nevera. Colar bien fino.
- Llenar el sifón, cargar con una cápsula (para el sifón de 1/2 litro usar 1 cápsula, para el sifón de 1 litro usar 2 cápsulas) y agitar.

Emplatado y presentación.

- En un plato extender un a lagrima de humus.
- Espolvorear con pimentón, semillas de sésamo negro y un corretón de aceite de oliva.
- Emplatar los filetitos de presa sobre la base de humus
- Salsear una gotas de la salsa de setas y soja y acompaña con las setas.
- Dispones la espuma de piquillos en un lado
- Colocar unas hojas de espinaca baby.