

FICHA TÉCNICA MILHOJAS DE LENTEJAS

CANTIDAD		INGREDIENTES	
250 gr	500 ml	Cebolla	Agua fría
180 gr	9 gr	Zanahoria	Levadura
250 gr	200 gr	Lentejas	Morcilla
1 kg	250 gr	Chorizo	Pimiento verde
200 gr		Patata	
50 gr		Mantequilla	
820 gr		Harina de trigo	
820 gr		Harina normal	
c/s		Sal	

MÉTODOS DE ELABORACIÓN

**GUIZO:**

Pochar las verduras. Seguido introducimos el chorizo. Después, introducimos las patatas y rehogamos todo durante dos minutos.

Introducimos las lentejas y el caldo de ave. Cerramos la olla y cuando suba la olla, dejaremos diez minutos y retiramos del fuego.

**CREMA DE LENTEJAS:**

Trituramos las lentejas con toda su guarnición, que nos ayudará a dar sabor.

Obtendremos una crema con consistencia y que se sostenga sobre el milhojas.

**CREMA DE VERDURAS:**

Pochamos cebolla y zanahoria.

Asamos los pimientos rojos al horno a 180°C durante 40 minutos.

Mezclamos todo y trituramos.

**POLVO DE CHORIZO:**

Quitamos tripa y trituramos.

Estiramos en un silpac lo más fino posible.

Hornear a 100°C durante 3 o 4 horas aproximadamente.

Cuando esté crujiente sacar del horno y machacar hasta que nos quede el polvo.

### **POLVO DE MORCILLA:**

Triturar morcilla y estirar en un silpac con ayuda de una espátula.

Hornear a 100°C durante 2 horas.

Sacar del horno y machacar.

### **ESFERIFICACIONES:**

Una vez que tenemos la patata cocida, pasar por el pasa purés.

Añadir la yema de huevo, sal y pimienta negra. Después añadimos el agua de la cocción hasta que nos quede l... e introducimos el calcio.

Una vez que tenemos toda la mezcla hecha, realizar las esferificaciones e introducir en la mezcla. Después aclarar en agua y reservamos en aceite.

### **HOJALDRE:**

Mezclamos las dos harinas, la sal, el agua y la mantequilla. Una vez que lo tenemos todo mezclado en el bol, lo amasaremos durante 10 minutos y añadimos la levadura.

Continuamos amasando durante 10 minutos más. Formamos una bola y la dejamos reposar durante 30 minutos.

Una vez que haya reposado la masa, amasaremos hasta que quede una masa lisa y homogénea y luego estirar.

En el momento de realizar los pliegues, doblaremos la parte inferior hasta el centro de la masa y luego la parte superior hacia nosotros.

Repetiremos ésta operación mientras vamos introduciendo la mantequilla.

Una vez que tenemos todos los pliegues realizados y la mantequilla disuelta, estiraremos el hojaldre lo más fino posible y con ayuda de un cortapastas, realizaremos la forma del milhojas.

Hornaremos a 180°C durante 15-20 minutos.

### **CREMA DE PIMIENTO VERDE Y AJO:**

Saltear ajo y el pimiento verde.

Añadir el agua y poner a cocer a fuego medio.

Una vez cocidas, trituramos hasta conseguir una crema ligera, pero con cierta textura.

Reservaremos en mangas pasteleras.

Esta crema nos servirá como decoración del plato.

## MONTAJE DEL PLATO

Primero ponemos una base de milhojas.

Luego la crema de verduras (cebolla, zanahoria y pimiento rojo asado).

Después, otra base de milhojas.

Añadimos la crema de lentejas.

Después ponemos la última base de milhojas.

Echamos el polvo de chorizo y morcilla por encima.

Y colocaremos las esferificaciones.

Por último, colocaremos las cremas de verduras en forma de punto en el plato y unas hojas de micromezclum

De ésta manera realizaremos el montaje de nuestro plato.

