

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.

