

## HAMBURGUESA DE LENTJAS CON MAYONESESA DE CHORIZO Y PATATAS PUENTE NUEVO

### Ingredientes

- 50 g cebolla en brunoise
- 50 g zanahoria en brunoise
- 1 diente de ajo en brunoise
- 80 g de arroz
- 170 g lentejas de tierra de campos remojadas
- 1 cucharada de curry
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 patata
- 40 g chorizo
- 8 g de cebolla caramelizada al PX
- 1 huevo
- Pan rallado
- 1 hoja laurel
- Pan de hamburguesa
- 2 lonchas de queso
- 1 hoja de lechuga
- 2 rodajas de tomate
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva



### Elaboración hamburguesa de lentejas

1. Añadir lentejas en agua con la hoja de laurel y sal, dejar cocer unos 20 – 30 minutos, una vez cocidas colar y dejar enfriar.
2. Cocer arroz, añadir sal y curry al final.
3. Pochar ajo, cebolla y zanahoria con aceite de oliva, por último, añadir pimentón ligado con un poco de agua y salpimentar.
4. Unir todo, añadir huevo y mezclar todo muy bien, iremos añadiendo pan rallado hasta que quede una mezcla homogénea y fácil de formar.
5. Dar frío unos 15 minutos y dar forma de hamburguesa.
6. En una sartén con un poco de aceite y fuego fuerte cocinar por las dos caras la hamburguesa. Las dos lonchas de queso la pondremos encima de la cara ya cocinada y se derretirá con el mismo calor de la hamburguesa.

### Elaboración de patatas puente nuevo

1. Pelar patatas y lavarlas
2. Dar forma de rectángulo perfecto y las cortaremos en un grosor de 1´5 cm y de largo 5 cm aproximadamente. Dejar en agua unos 10 minutos
3. Añadir bastante aceite en una sartén casi llegando al borde y añadiremos las patatas ya secadas y dejaremos a fuego bajo sin que supere los 140º.

4. Ir pinchando la patata para comprobar si esta echa por dentro, una vez echa retirar y dejar que suelte el aceite sobrante.
5. Con fuego fuerte añadir las patatas, una vez cocinadas por fuera, retirar y salpimentar.

#### Elaboración de mayonesa de chorizo

1. Cortar chorizo en dados pequeños y saltear, añadir a la mayonesa y triturar.

#### Montaje de plato

1. Abrir pan de hamburguesa y colocar hamburguesa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y por último añadiremos sobre el pan de la parte de arriba, mayonesa de chorizo.
2. Decoraremos el plato con la mayonesa y sobre esta colocaremos las patatas en forma de puente.