

LENTEJAS ESTOFADAS CON MOLLEJAS DE CORDERO LACADAS Y PARMANTIER DE JENGIBRE

Ingredientes 4 paz

- 100 gr zanahoria
- 100 gr puerros
- 100 gr cebolla
- 100 gr pimiento rojo
- 100 gr pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 100 gr tomate
- 100 gr patata asada
- 100 ml nata liquida
- 20 gr jengibre fresco pelado
- 200 gr mollejas blanqueadas y limpias
- 60 ml pedro Ximénez
- 80 ml jugo de carne
- Sal
- Pimienta
- Pimentón picante
- 300 gr lentejas
- 80 ml aceite de oliva



Elaboración

1. Pochar la verdura cortada en Elaboración, poner el pimentón y en último lugar el tomate, cocer.
2. Cubrir con agua, sazonar y cocer hasta que estén tiernas, deben quedar cremosas.
3. Triturar la patata con la nata y jengibre, sazonar.
4. Saltear las mollejas con un poco de aceite y dorar, poner el vino y reducir, por último, agregar el jugo y laquear, reservar.
5. En un plato hondo poner las lentejas y encima colocar las mollejas cortadas.
6. Decorar con el par antier de jengibre y hojas de apio fritas.