

FICHA TÉCNICA			CREMA ESAU CON ESPUMA DE BACÓN			REF: LENTEJAS							
Inglés:			Estacionalidad:										
Francés:			Servicio de Almuerzo		Cena:								
Alemán:			Salsa:										
Región:			Guarnición										
COMPOSICIÓN				Nº Ración 6	RECETA: <u>Para la crema esau:</u> Picar en brunoise la cebolla, el pimiento y el puerro. Rehogar a fuego lento con los dientes de ajo, hinojo y ajedrea. Agregar posteriormente las lentejas hidratadas en agua fría 8h con la punta de jamón. Verter el agua y dejar cocer a fuego lento, remover de vez en cuando con cuchara e madera para que no se peguen al fondo de la cazuela. Al cuarto de hora de cocción añade las patatas cortadas en cachelo a los 25 minutos salpimentar y triturar. Colar por un chino. <u>Para la crema de calabaza y zanahoria:</u> Poner a cocer la calabaza y la zanahoria cortadas a grosso modo con el caldo y el AOVE, sazonar, triturar y pasar por el chino y reservar. <u>Para la espuma de bacón:</u> Infusionar la nata con los dados de bacón, para colarlo después de que haya cogido el sabor. Introducir en un sifón con 1 carga <u>Para el montaje:</u> En una copa de cóctel colocar un fondo de crema de calabaza y sobre esta la crema de lentejas sin mezclar. En el momento del pase añadimos la espuma de bacón con la ayuda de un sifón. Por último espolvoreamos con polvo de jamón serrano (Que previamente habremos desecado en el microondas).								
Cant.	Unid.	Ingredientes:	Kcal:										
<u>Para la crema esau:</u>													
200	Gr.	Lentejas											
1		Pimiento verde											
1		Cebolla											
2		Dientes de ajo											
1		Patata pequeña											
1		Puerro											
		Punta de jamón ibérico											
		Agua, sal y aceite de oliva virgen extra											
	c.s	Hinojo y Ajedrea :											
<u>Para la crema de calabaza</u>													
200	Gr.	Calabaza pelada											
150	Gr.	Zanahoria											
2	Dl	Caldo											
2		Cucharadas de AOVE											
		espuma											
1/4	L	Nata											
125	Gr	Bacón											
1	Und	cargas de sifón											
Total Calorías.....				Menú <input type="checkbox"/> Banquete <input type="checkbox"/> Carta <input type="checkbox"/> Sugerencia <input type="checkbox"/>									
Total Calorías por ración.....													
Valor estimado		Coste por ración											

DIAGRAMA DE ELABORACIÓN

PUNTOS CLAVE DE LA ELABORACIÓN

TIEMPO

TEMPERATURA

TOTAL

Material empleado:

Presentación:

Foto o Dibujo: