

Lentejas Tierra de Campos salteadas y gratinadas con Mojama de Barbate.

Ingredientes:

120 g de lenteja Tierra de Campos
1 cebolla
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
30 g de queso Payoyo de la Sierra de Cádiz
C/S de mantequilla fría
Limón
C/S sal y pimienta
3 lascas de Mojama D.O.P de Barbate

Elaboración:

1. Ponemos unas dos o tres horas las lentejas en remojo, aunque con este tipo de lenteja el remojo no es necesario. Pasado el tiempo, ponemos en un cazo el agua con las lentejas, una hoja de laurel y dos dientes de ajo machacados pero con piel, las cocemos unos cuarenta minutos aproximadamente. Escurrir y reservar.
2. Picamos en brunoise la cebolla y el ajo y los sofreímos en aceite de oliva junto a la hoja de laurel. Cuando la cebolla haya cogido un ligero tono tostado añadimos las lentejas y salteamos. Añadimos 2 o 3 gotas de limón, salpimentamos y dejamos cocinar durante 5 minutos, salteando de vez en cuando.
3. Precalentamos el horno a 250° C.
4. Emplatar las lentejas en un recipiente de cerámica redondo y con cierta profundidad. Espolvoreamos el queso de cabra Payoya y con ayuda de un pelador, vamos cogiendo pequeñas lascas de mantequilla y poniéndolas encima del queso, esto para darle un

tono más dorado.

5. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura, metemos el plato con las lentejas y dejamos 4-5 minutos o hasta que adquiera un tono dorado la superficie del queso.
6. Sacamos y disponemos por encima las lascas de Mojama de Barbate.

Nota: este plato debe comerse recién sacado del horno para notar así el aroma de la mojama y la textura de esta lenteja tan mantecosa y exquisita, toda una combinación de sabores auténticos.