

CREMA DE LENTEJAS DE TIERRA DE CAMPOS al estilo de Senegal CON RAVIOLI DE TUDANCA



INGREDIENTES para 4 personas:

Para las lentejas cocidas:

200 gr. de lentejas de Tierra de Campos
Previamente hidratadas durante 12 horas
1 zanahoria
1 patata
c/s agua y sal

Aliño (para añadir a las lentejas cocidas):

Pimiento verde y rojo ¼ unidad de c/u.
Ajo 1 diente
Cayena 1 unidad
Vinagreta c/s

Para el relleno del ravioli :

Tenera de Tudanca 200 gr. en paisana.
Cebolla ¼ unidad en brunoise.
Pimiento verde ¼ unidad en brunoise.
Pimiento rojo ¼ unidad en brunoise.
(3/4 partes para triturar con las lentejas. El resto será el relleno junto con media patata de la cocción de las lentejas).

Para el envoltorio del ravioli:

Hojas de lechuga 4 unidades

Decoración

4 patatas cerilla fritas en forma de aro.
4 flores de romero.

ELABORACIÓN

Para el PURÉ DE LENTEJAS

Aliño: Picarlo en brunoise y trituarlo todo. Reservar.

Para las LENTEJAS cocidas:

En una cazuela con agua fría poner todos los ingredientes a cocer durante 30 minutos más o menos. Reservar. Triturar todo menos la mitad de la patata, que la usaremos para el relleno del ravioli; además le añadiremos el aliño, el cual también trituraremos junto con el puré de lentejas.

Para el RAVIOLI

Para el relleno del ravioli : primero sofreír la carne salpimentada, después añadir el resto de los ingredientes y seguir pochando durante 10-15 minutos. Tomar la mitad de la patata de la cocción de las lentejas, picarla y añadirla al sofrito. Reservar.

Para el envoltorio del ravioli: escaldar las hojas de lechuga y meterlas en agua con hielo. Sacar, escurrir y secar.

Rellenar los raviolis: Cogemos una hoja de lechuga escaldada y rellenar con parte de la farsa ya elaborada. Así hacer con el resto de las hojas. Reservar.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo verter parte del puré de lentejas y sobre éste colocar un ravioli. Decorar con una flor de romero, la patata cerilla y presentar.