

## HAMBURGUESA Y PAN DE LENTEJAS DE TIERRA DE CAMPOS



### INGREDIENTES

#### Para las hamburguesas de lentejas

100 gr. de lentejas cocidas.  
¼ de unidad de cebolla en juliana caramelizada.  
½ cucharadita de curry.  
c/s pimienta.  
c/s sal  
c/s almendra picada (para el rebozado)  
c/s escarola

#### Para los panecillos

80 gr. de harina de lentejas  
80 gr. de harina fuerte de trigo  
60 gr. de leche  
30 gr. de agua  
30 gr. de mantequilla  
10 gr. de levadura fresca  
7,5 gr. de azúcar  
2,5 gr. de sal  
10 gr. de huevo batido  
(reservar el resto).

### ELABORACIÓN

#### PANECILLOS

1º Mezclar la leche y el agua ya calientes junto con la mantequilla. Añadir la mitad de las harinas, la levadura, el azúcar y la sal. Amalgamar bien. Agregar el huevo batido y el resto de las harinas. Amasar bien durante varios minutos. Dividir en cuatro la masa. Bolear y enfilmar. Reposar durante 30'. Bolear de nuevo y colocar sobre la bandeja de horno y dejar estufar hasta que doble su volumen. Con el resto del huevo pintar las bolas y hornear a 200°C durante 15'.

#### HAMBURGUESAS

2º Aderezar convenientemente las lentejas cocidas con el curry, pimienta y sal. Darle forma de hamburguesa. Rebozarlas en la almendra picada y hornear a 210°C durante 4'.

#### PRESENTACIÓN

Abrir el pan y poner la hamburguesa de lentejas, sobre la cual pondremos la cebolla caramelizada y una hojita de escarola.