

“LENTEJAS CON CHORIZO” (BIZCOCHO DE SOLETILLA SALADO DE LENTEJAS Y HUEVO a BAJA TEMPERATURA.)



INGREDIENTES.

Bizcocho de soletilla.

- 125 gr harina de lenteja
- 6huevos
- 1 cuch. de sal ahumada
- 1 cuch. de comino.
- 1 cuch. de cúrcuma.
- 1 cuch. Pimentón dulce

Crema de patatas, lentejas y chorizo.

- 300 gr. de lentejas (hidratadas)
- 3 patatas
- 3 chorizos
- 1dientes de ajo
- 2 cucht^{as} de carne de pimiento choricero
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva virgen extra. Sal. Agua . Vino blanco.

Caldo de lentejas

- *80 gr. lentejas ya cocidas
- *1/2 cebolla.
- *1/2 pimiento.
- *1 tomate.
- *1/2 puerro
- *1/2 litro de agua.

Yemas curtidas

- *4 huevos
- *c/s sal

Crujiente de lentejas

- *20 gr. lentejas ya cocidas

ELABORACIÓN:

Bizcocho:

1. Precalentamos horno a 220º.
2. Montamos las yemas hasta triplicar su volumen.
3. Montamos las claras a punto de nieve y mezclamos con las yemas.
4. Tamizamos los ingredientes secos y añadimos de una vez a la mezcla. Mezclamos con movimientos envolventes.
5. Disponer sobre un silpat la mezcla, en una placa y horneamos a 220º 5 minutos.
6. En caliente se enrollará, con ayuda de un trapo, para que tome forma. Reservar.

Crema de patatas, lentejas y morcilla.

1. En una cazuela ponemos las lentejas y las patatas, añadimos un poco de aceite. Arrancamos la cocción.
2. Mientras pelamos y picamos los ajos, y los doramos.
2. Cuando estén cogiendo calor, añadimos los chorizos en trozos y dejamos que suelten su grasa, añadimos el pimiento choricero y la hoja de laurel. Añadimos un chorrito de vino blanco.
3. Se lo añadimos a las lentejas. Dejamos que se cocinen a fuego suave hasta que estén hechas. Apartamos 80 gr.de lentejas para el caldo 20 grs.para el crujiente.
4. Trituramos todo y pasamos por chino. Reservamos.

Caldo de lentejas:

1. Limpiar y cortar en mirepoix todas las verduras. Sofreír y agregar el tomate triturado.
2. Añadir a la cazuela lo anterior, las lentejas, el agua y llevar a ebullición durante 10'
3. Triturar y reservar.

Crujiente de lentejas: Estirar los 20 gr. de lentejas sobre un silpat, nos ayudaremos de una cortapastas para darle la forma redonda. Hornear durante 20' a 180ºC. Reservar

Huevo curtido.: Cubrir las yemas en sal y curar durante 40'. Retirar la sal y limpiar con agua. Secar. Reservar.

MONTAJE: Calar el bizcocho de lenteja con el caldo . Disponer el bizcocho sobre una capa fina de crema de lentejas, patatas y morcilla, dar forma de pionono y porcionar. Coronar cada trozo con una yema curtida. Tostar las yemas ligeramente con soplete y decorar con sal negra.