

Arturo Pousa Blanco y Manuel Gándara Martín

IES MIRALBUENO (Zaragoza)

2º CF Grado Medio Cocina y Gastronomía

## CREMA DE LENTEJAS CASTELLANA

### INGREDIENTES

Lentejas IGP Tierra de Campos

Cebolla de palenzuela

Manteca de Soria

Aove

Jamón de Zamora

Chorizo de león

Fondo de verduras

Torrezno de Soria

Aceituna de Aragón



### PREPARACIÓN

Cocer lentejas en el fondo de verduras.

Pochar cebolla con Aove y la manteca.

Realizar crema una vez cocida las Lentejas (si esta grumosa pasar por pasapurés).

#### Guarnición:

Preparar crumble de chorizo.

Aceite de jamón.

Freír torrezno.

Tierra de aceituna.