

## *ESPUMA DE LENTEJAS CON CHIPS DE ZANAHORIA Y CRUMBLE DE CHORIZO*

### *Ingredientes:*

- Lentejas IGP Tierra de Campos
- Cebolla de Fuentes de Ebro
- Zanahoria
- Laurel
- Nata
- Agua
- Hoja de gelatina
- Chorizo
- Pan y queso rallado

### *Elaboración:*

Poner a cocer a la inglesa las lentejas con la hoja de laurel, la cebolla y la zanahoria.

Mientras, cortar en forma de chip en la mandolina, la zanahoria entera, preferiblemente grande. Salpimentar, un chorrito de AOVE y al horno.

Por otro lado, quitarle la piel al chorizo y desmigajarlo, mezclarlo con el pan y el queso rallado, extender en una gastronorm y al horno a 100º.

Una vez que tengamos las lentejas cocidas, colar en un chino y triturarlas.

Ponerlas en un cazo a calentar con la nata y el agua, rectificar de sal; poner a hidratar la hoja de gelatina; cuando esté caliente la mezcla, echar la gelatina para que se disuelva y pasar por la termomix.

Colar por un chino el líquido antes de echarlo al sifón, meter dos cargas en él, montar la espuma.

Para emplatar, una pizarra con un vasito en el que irá la espuma y al lado de guarnición el crumble y las chips.

