

LENTEJAS RELLENAS DE HORTALIZAS CON ESPUMA DE CHORIZO Y AIRE DE ÑORAS

Ingredientes:

- | | |
|--|-----------------------------|
| - <u>Espuma de chorizo</u> | + Pimienta negra |
| + 300 gr. de chorizo | + 450 gr. de harina |
| + 100 gr. de nata | + Huevo |
| | + Pan rallado |
| - <u>Lentejas rellenas</u> | - <u>Aire de ñoras</u> |
| + 200 gr. de lentejas IGP Tierra de Campos | + 1 ñora |
| + ½ cebolla | + Agua |
| + 1 zanahoria | + 2 gr. de lecitina de soja |
| + ½ pimiento rojo | |
| + ½ pimiento verde | - <u>Emplatado</u> |
| + Sal | + Rúcula |

Elaboración:

- Espuma de chorizo:

1. Cocer el chorizo durante 30 minutos y retirarle la piel. Triturar con una pequeña parte del agua de cocción(100 gr. aprox.).
2. Colar para retirar la carne del jugo y pasar por el chino para hacer un colado más fino. Añadir la nata y pasar la mezcla a un sifón. Poner una carga de N₂O y reservar en la cámara tumbado.



- Lentejas rellenas:

1. Cocer las lentejas y mientras, picar la cebolla, la zanahoria y los pimientos. Rehogar las hortalizas en una sartén, sazonar y reservar en la cámara.
2. Triturar y sazonar las lentejas ya cocidas, añadir la harina y separar dos bolas de masa. Hacer una lámina circular algo gruesa con una de las masas, colocar una cucharada del rehogado de hortalizas y unir los extremos de la masa hasta conseguir la bola antes conseguida. Empanar y freír en abundante aceite. Reservar caliente.

- Aire de ñoras:

1. Hidratar la ñora y sacarle el jugo en el propio resto de agua. Pasar el líquido por un chino e incorporar la lecitina. Usar el turmix para crear burbujas a la hora del servicio, ya que puede desaparecer el aire.

Emplatado:

En plato, poner una base de espuma, encima las lentejas rellenas y por último, el aire encima y una pequeña hoja de rúcula.