





Albóndigas de lentejas con mermelada de pimientos		
Aplicaciones: como segundo plato		
Ingredientes para 4 pax	Cantidad	Unidad
Lentejas	300	gr
Puerro	2	ud
Cebolla	1	ud
Laurel	1	hoja
Zanahoria	2	ud
Arroz	100	gr
Queso crema	170	gr
Huevos	2	ud
Ajo	1	diente
Limón	1	ud
Perejil	c.s.	
Tomillo	c.s.	
Harina	c.s.	
Pan rallado	c.s.	
Aceite de oliva	c.s.	
Sal y pimienta	c.s.	
Para la mermelada de pimientos:		
Pimientos asados	c.s.	
Azúcar	c.s.	
Tiempo de elaboración: 2 horas		
Elaboración		
<p>-Poner a cocer las lentejas en una olla con los tallos verdes de los puerros, las zanahorias peladas, la cebolla en trozos y la hoja de laurel.</p> <p>-En un cazo aparte cocer el arroz.</p> <p>-Batir los huevos en un bol con el queso crema, y añadir el ajo en brunoise y las hierbas picadas.</p> <p>-Una vez cocidas las lentejas, escurrir y retirar las verduras. Machacar la zanahoria y añadirla a las lentejas. Mezclar esto junto con el arroz. Añadir el preparado anterior de los huevos, el queso, el ajo y las hierbas. Echar un poco de ralladura de limón, y salpimentar.</p> <p>-Ir añadiendo poco a poco el pan rallado hasta que quede una textura manejable. Formar albóndigas pequeñas y enharinar.</p> <p>-Freír las albóndigas en una sartén con aceite caliente, y escurrir en un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.</p> <p>-Para hacer la mermelada, triturar los pimientos asados y ponerlos en una sartén junto con el azúcar y un poco de agua. Dejar que los pimientos se cocinen y que el azúcar se derrita.</p>		
Emplatado: Pincelar un plato con la mermelada de pimientos, y colocar en pirámide las albóndigas. Decorar con una ramita de cebollino.		
Alérgenos:		
		
LACTEOS	CONTIENE GLUTEN	HUEVOS