

Receta: Cubo de patata relleno de humus de lenteja y mermelada de pimiento		Aplicaciones: Aperitivo, entrante, primer plato		FOTO 	
Ingredientes para ---4 pax		Cantidad	Unidad	Precio unitario	Precio cantidad
Patata	3	Ud			
Lenteja	150	Gr			
Pimiento piquillo	4	Ud			
Comino	N/A	N/A			
Cúrcuma	N/A	N/A			
Azúcar	100	Gr			
Cebolla	1	Ud			
Zanahoria	2	Ud			
Puerro	1	Ud			
Elaboración				Precio total/ pax:	
<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar, pelar y cortar las hortalizas de aromatización en mirepoix - Pelar y cortar la patata de tal manera que quede un cubo y con sacabolas vaciarlo - Hacer mermelada con los pimientos y el azúcar - Cocer en blanco las lentejas junto con las hortalizas por unos 30 minutos - La patata blanquearla y posteriormente introducirla en horno a 200º por uno 10 minutos - Colar las lentejas reservando un poco del caldo de coccion y retirar todas las hortalizas - Triturar las lentejas con las especias al gusto, rectificar de sal y añadir el caldo poco a poco hasta conseguir la consistencia deseada 					
Emplatado	Rellenar los cubos con el humus y sellar con un poco de la mermelada		Dificultades Media	Tiempo de realización preparación: 1 hora	
Alergenos	Niquel				