

ESTOFADO DE LENEJAS CON CALLOS DE BACALAO Y PANCETA



Aplicaciones:
Platos de cuchara

Pax: 4

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Tripa de bacalao en salazón (callos)	200	Gr
Lentejas	400	Gr
Panceta	150	Gr
Ajo	2	Dientes
Cebolla	½	Uni
Pimiento rojo	½	Uni
Pimiento verde	1/2	Uni
Laurel	c/s	
Aceite de oliva virgen	c/s	
Cominos	c/s	
Sal y pimienta	c/s	

Preelaboración

Poner a remojo las tripas durante 4 horas, cambiando el agua cada hora.
Lavar y escurrir las lentejas.
Lavar, pelar las verduras y cortarlas en brunoise.

Elaboración

Escurrir la tripa de bacalao, quitarle la telilla que tiene y escaldar en agua hirviendo unos segundos, cortar y reservar.

Poner en una cazuela un chorro de aceite de oliva y calentar, añadir el ajo, cebolla, pimiento rojo y pimiento verde, pochar a fuego vivo y añadir los callos, y la panceta,

Rehogar todo junto un ratito, dejar pochar a fuego flojo. Añadir las lentejas, el comino, el laurel, agua o caldo, cocinar a fuego fuerte, un rato, taparlo y bajar el fuego, sazonar al gusto y dejar cocer hasta que estén listas.

Emplatado:

Disponer el guiso con un cazo en un plato hondo (previamente calentado)
Decorar con un crujiente de falsa piel de pollo.

Observaciones:

Mejor hacer el guiso, partiendo de lentejas ya cocidas.
De decoración, también le iría bien un crujiente de panceta o jamón...

Alérgenos: