

LENTEJAS AGRIDULCES CON PUERRO Y TORTITAS COREANAS

INGREDIENTES

400g lentejas ya cocidas

2 puerros

Un puñado de pasas

Aceite de oliva

Sal y pimienta

Para la salsa (en función de cantidad):

2 partes de salsa de soja

2 partes de vinagre de arroz

1 parte de azúcar

Para las tortitas coreanas:

100g de lentejas ya cocidas

1 Cebolleta

1 zanahoria

Pasta (160g de agua 100g de harina 1 cucharada de salsa de soja)

PREPARACIÓN

Para las lentejas agridulces:

Ponemos las pasas en remojo en el vinagre unos 15/20 min transcurrido el tiempo escurrimos y reservamos el vinagre

Labramos los puerros y cortamos en rodajas para posteriormente rogarlos a fuego medio en una sartén salpimentándole

Añadimos las pasas al puerro y en un bol aparte la salsa de soja el vinagre de arroz y el azúcar

Cuando el puerro esté rehogado añadiremos la legumbre y la salsa para saltearlo en el ultimo momento

Tortitas coreanas:



Elaboraremos la pasta con agua la harina y la soja

Rayaremos una zanahoria y haremos una brunoise muy fina de la cebolleta

Mezclamos las hortalizas con las legumbres incorporando la pasta (el grosor vendrá definido por la propia legumbre y la cantidad que se le agregue a la pasta)

En una sartén antiadherente agregar aceite e ir agregando la pasta en pequeñas porciones para conseguir pequeñas y crujientes tortitas que acompañaran a nuestras lentejas agridulces