

Nombre Humus de lentejas, papada, yema y trufa

Alumno: Joel .



Ingredientes	Cantidades	Unidades	Ingredientes	Cantidad	Unidad
LENTEJAS	50	gr	AJO	10	g
ZANAHORIA	15	gr			
CEBOLLA	15	U			
CHORIZO	30	gr			
MORCILLA	30	gr			
PAPADA	20	gr			
LAUREL	0,001	gr			
TRUFA	5	gr			
YEMA HUEVO	30	gr			
SETAS	10	gr			
Peso	205,001				10

Codi	
Pax	1

Pes /pax 215,001

Elaboracion

1. Empezamos lavando todas las verduras y cortándolas a brunoise.
 2. En una olla pondremos un poco de aceite y sofreiremos las verduras .
 3. Añadiremos el chorizo y la morcilla, seguiremos sofrriendo.
 4. Añadiremos las lentejas y el laurel, cubriremos con agua.
 5. Dejamos hervir unos 40-50 minutos.
 6. Cuando ya estén, en una trituradora pondremos las lentejas, algún trozo de verduras y alguno de carne.
 7. Y trituraremos hasta que quede con una consistencia de crema.
 8. En una sartén, calentaremos un poco de aceite (75°) y se lo echaremos a la yema de huevo para que se confiten.
 9. En otra sartén sofreiremos las setas con un poco de ajo laminado.
1. La papada la pondremos a la hora de emplatar.
- EMPLATADO:**
 En un plato, a poder ser pequeño y hondo, pondremos una base de humus de lenteja, pondremos la yema de huevo. Encima y unas cuantas setas por los bordes. Acabaremos poniendo dos laminas muy finas de papada encima de la yema y lo pondremos un minuto al horno.
 Rallaremos un poco de trufa por encima

Escandall

Foto

Ingredientes	Cantidad	Unitat	Precio	Total
LENTEJAS	50	gr		0
ZANAHORIA	15	gr		0
CEBOLLA	15	U		0
CHORIZO	30	gr		0
MORCILLA	30	gr		0
PAPADA	20	gr		0
LAUREL	0,001	gr		0
TRUFA	5	gr		0
YEMA HUEVO	30	gr		0
SETAS	10	gr		0
AJO	10	g		0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
Especcias	3	%	0	0

Total escndall Ratio Precio venta

Total 1 pax