

**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			
<b>Peso</b>	<b>205,001</b>				<b>10</b>

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
Especcias	3	%	0	0

Total escndall  Ratio  Precio venta

Total 1 pax