



Mousse de Lentejas de Tierra de Campos con crujiente frito

Para la mousse: Lentejas, ajo, cebolla, puerro, zanahoria, nata, aceite y sal.

Para el crujiente: 200 ml agua, 125 ml aceite, 25 gr harina y colorante.

Las lentejas, sin necesidad de remojo, se cuecen con ajo, cebolla, puerro, zanahoria, aceite de oliva y sal.

Cuando estén cocidas se trituran, incluidas las verduras, se pasan por un colador para obtener una crema fina, se le añade un buen chorro de nata y se vierte en el sifón, se mete una carga de gas y se agita. Se mantiene al baño maría para mantenerlo caliente hasta su uso.

Para hacer el crujiente, mezclar todos los ingredientes y cocinar en una sartén antiadherente vertiendo pequeñas cantidades de líquido de cada vez, hasta obtener una red crujiente.

Para terminar el plato se echa con el sifón en el recipiente de servicio y se decora con el crujiente y un brote de remolacha.