



LENTEJAS DE TIERRA DE CAMPOS FANTASIA

RAKEL EN TU MANTEL
(www.instagram.com/rakelentumantel/)

INGREDIENTES

Para 6 personas.

- Lenteja de Tierra de Campos (1 saquito)
- 1 trozo de puerro (parte blanca)
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 6 chorizos
- 1 torrezno en lonchas
- Sal
- AOVE

Para la vinagreta:

- 1 puñado de piparras
- 1 puñado de cilantro
- Un par de trozos de pan blanco
- AOVE para la emulsión

PREPARACIÓN

Para la vinagreta (que le da un toque WOW):

1. Un puñadito de piparras
2. Un puñado de cilantro
3. Un poco de pan blanco duro
4. Aceite para emulsionar
5. ¡Todo a la batidora! Hasta conseguir una textura densita y cremosa

Para las lentejas:

1. Cortamos torreznos en trocitos y lo mismo con el chorizo



2. En una cazuela, doramos el chorizo en su propia grasita
3. Añadimos: 1 trozo de puerro, 1 cebolla, 2 zanahorias y lo sellamos todo bien fuerte
4. Agregamos las lentejas y cubrimos con agua
5. Hervimos hasta que estén al 75% blanditas
6. Sacamos la verdura, la trituramos y... ¡de vuelta a la cazuela!
7. Cocemos media horita más, hasta que esté todo perfecto

Montaje final:

1. Sirve las lentejas bien calentitas
2. Añade la vinagreta cremosa por encima
3. Corónalas con torreznos crujientes
4. Y una piparra para el toque final

