



Capuchino de Lenteja y Foie

Centro: IES ASTURICA AUGUSTA
Alumno: Enrique Rebollo Rodríguez

Categoría:
DIRECCION DE COCINA



Resumen:

Cremoso de lenteja de Tierra de Campos con espuma de foie, sal de panceta y láminas de trufa.

Ingredientes

Ingrediente	Cantidad
CREMOSO DE LENTEJA	
Lenteja de Tierra de Campos IGP	gramos
Fondo blanco	1 litros
Cebolla	0,15 kilogramos
Zanahoria	0,2 kilogramos
Pimiento rojo	0,15 kilogramos
Tomate triturado	0,1 kilogramos
Pimentón de la Vera	0,01 kilogramos
Sal	0,001 kilogramos
Laurel	1 unidades
AOVE	0,05 litros
Diente de ajo	1 unidades
ESPUMA DE FOIE	
Sal	1 pizca
Foie micuit	0,15 kilogramos
Nata 35%MG	0,1 litros
Pimienta Sichuan	3 unidades
Fondo blanco	0,12 litros
SAL DE PANCETA	
Panceta curada	0,15 kilogramos
LÁMINAS DE TRUFA	
Tuber melanosporum	0,002 kilogramos

Elaboración

Cremoso de lentejas Tierra de Campos

- Lavar las lentejas, disponer en cazuela junto con las verduras limpias y enteras, el pimentón, el laurel y el AOVE. Poner a cocer y cuando rompa a hervir bajar el fuego para mantener un hervor suave, dejar cocer 1 hora o hasta que

las lentejas estén cocinadas. Pasar a la Thermomix el contenido de la cazucla sin la hoja de laurel y triturar hasta obtener una textura fina, rectificar de sal y pasar por un colador fino. Reservar.

Espuma de Foie

- Desmenuzar el foie y disponerlo en una cazucla junto con el fondo de ave y la pimienta de Sichuan, llevar a ebullición y con ayuda de unas varillas mezclar bien hasta que el foie esté disuelto, entonces agregar la nata, llevar a ebullición de nuevo, cocer un minuto y pasar la mezcla por un colador, rectificar de sal y dejar enfriar con papel film a piel. Llenar sifón con la mezcla fría y poner las cargas. Mantener en frío antes de usar.

Sal de panceta

- Con ayuda de la corta fiambres sacar láminas finas de la panceta, retirar después los excesos de grasa de las láminas. Colocar papel de cocina sobre un plato, colocar las láminas encima e introducir en microondas a 600 W por 1'5 minutos, abrir, dar la vuelta a la panceta y cambiar el papel absorbente, repetir el proceso tantas veces sea necesario hasta que la panceta quede crujiente.

Una vez frío moler en mortero para obtener trozos irregulares y granulosos. Reservar en recipiente hermético.

Láminas de trufa

- Limpiamos con un paño húmedo la trufa, y la pasamos por la mandolina hasta obtener láminas finas, pero con mordida. Servir.

PRESENTACIÓN

Sobre una taza de café grande y transparente disponemos la crema de lentejas hasta llenar tres cuartas partes, sobre esta disponemos la espuma de foie haciendo sobresalir ligeramente por encima del vaso, sobre la espuma disponer por encima las escamas de panceta y terminamos con varias láminas de trufa, si se desea se puede decorar con micro brotes.