

NOMBRE DE LA ELABORACIÓN (Crema de Lentejas con bombón de chorizo y gelatina de anís y perejil)

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
PARA LA CREMA DE LENTEJAS		
LENTEJAS	300	GRAMOS
ZANAHORIA	100	GRAMOS
PATATA	150	GRAMOS
CEBOLLA	100	GRAMOS
PUERRO	120	GRAMOS
ACETE DE OLIVA	c/s	
SAL Y PIMIENTA	c/s	
PARA LOS BOMBONES DE CHORIZO		
CHORIZO FESCO	300	GRAMOS
ALMENDRAS CAMELIZADAS	150	GRAMOS
ACEITE DE GIRASOL	c/s	
PARA LA GELATINA DE ANÍS Y PEREJIL		
ANIS ESTRELLADO	c/s	
BULBO DE HINOJO	c/s	
AGUA	250	GRAMOS
AGAR-AGAR	10	GRAMOS
HOJAS DE PEREJIL	c/s	

PREELABORACIÓN

- 1.-COCER LAS LENTEJAS CON LAS HORTALIZAS
- 2.-DESMIGAR LA LONGANIZA DE CHORIZO
- 3.-TRITURAR LAS ALMENDRAS

PROCESO ELABORACIÓN

- 1.-TRITURAR LAS LENTEJAS CON LA VERDURA Y PASAR POR EL COLADOR. EMPLATAR EN UN CUENQUITO
- 2.-HACER LAS BOLAS DE CHORIZO, FREIRLAS A 180°C Y DEJARLAS EN UN PLATO CON PAPEL PAREA QUE ESCURRAN. REBOZARLAS EN ALMENDRA CAMELIZADA.
- 3.-PESAR EL AGAR- AGAR, DISOLVERLO EN AGUA YA CON EL SABOR ANUSADO. EN CUANTO ROPA A HERBIR SE APARTA Y SE VIERTEN EN LOS MOLDES CON LAS HOJAS DE PEREJIL . PRESIONAR PARA QUE LUEGO SE VEAN. DEJAR ENFRIAR





4. –UNA VEZ CUAJADAS LAS GELATINAS SE EMPLATA. EN UNA BANDEJA BLANCA CON MOTIVOS DECORATIVOS AZULES SE EMPLATA EL CUENCO CON LA CREMA DE LENTEJAS, LOS BOMBONES DE CHORIZO Y LAS GELATINAS

NEREA RODRÍGUEZ PÉREZ.