

“Crema de lentejas, socarrat y compango de langostinos”.

CREMA DE LENTEJAS:

- Ingredientes:
 - 200 gr de lentejas.
 - ½ cebolla.
 - 1 zanahoria.
 - 3 dientes de ajo.
 - Sal
- Elaboración:
 - Limpiar las hortalizas.
 - Introducir las lentejas en la olla con las hortalizas y cubrir con agua.
 - Cocer unos 40 minutos aproximadamente.
 - Triturar el guiso y pasar por el tamiz.
 - Sazonar y colocar en una jarra.
 - Reservar.

CROQUETAS DE LANGOSTINOS:

- Ingredientes:
 - 20 gr de mantequilla.
 - 23 gr de harina.
 - 40 gr de langostinos.
 - 1/4 litro de leche.
 - ¼ Cebolla.
 - Sal
 - Huevo.
 - Pan rallado
 - Harina.
- Elaboración:
 - Cortar la cebolla en brunoise.
 - Cortar los langostinos en mirepoix.
 - En una sartén rehogar la cebolla y cuando esté blanda incorporar los langostinos.
 - Derretir la mantequilla en un cazo.
 - Agregar la harina y tostar.
 - Calentar la leche.
 - Incorporar los langostinos al roux oscuro e ir añadiendo la leche poco a poco mientras mezclamos bien, dejando que hierva hasta conseguir la densidad adecuada.
 - Sazonar.
 - Colocar en un recipiente y dejar enfriar.
 - Bolear la masa, pasarla por harina, huevo y pan rallado.
 - Freír en abundante aceite hasta que se dore, colocar en papel absorbente y luego reservar.

SOCARRAT ARROZ Y LENTEJAS:

- Ingredientes:
 - ½ litro del Fondo del guiso de las lentejas.
 - 1/2 litro Fondo de marisco.
 - 200 gr de arroz.
 - 50 gr de lentejas cocidas.
 - ½ cebolla.
 - ¼ pimiento Verde,
 - 1 diente de ajo.
- Elaboración:
 - Cortar las hortalizas en brunoise.
 - Poner en una cazuela aceite y sofreír las hortalizas.
 - Calentar el fondo de marisco y de las lentejas y mezclar.
 - Anacarar el arroz y las lentejas cocidas en una sartén junto al sofrito.
 - Verter el caldo en el arroz y dejar consumir el fondo.
 - Verter una pequeña cantidad en una sartén antiadherente y darle forma de canelón.

ENSALADA DE APIO:

- Ingredientes:
 - 1 rama de apio.
 - ½ limón.
- Elaboración:
 - Limpiar el apio.
 - Cortar el apio en tiras.
 - Reservar en agua fría hasta el emplatado.

LANGOSTINOS PLANCHA

- Ingredientes:
 - 1 langostino.
- Elaboración:
 - Limpiar y cortar longitudinalmente el langostino para darle forma de mariposa.
 - Colocar una plancha al fuego y con un pincel poner un poco de aceite.
 - Marcar el langostino.
 - Añadirle sal.
 - Retirar y reservar.

EMPLATADO:

Sobre un plato sopero colocar el socarrat en forma de canelón, la croqueta, el langostino y el apio, colocar la crema de lentejas bien caliente en una jarrita y servir delante del comensal.



