

## TIMBAL DE LENTEJAS AL CURRY CON BACALAO CONFITADO Y MAYONESA DE CHORIZO

### Ingredientes

- 50 gr cebolla en brunoise
- 50 gr zanahorias en brunoise
- 2 dientes de ajo en brunoise
- 50 gr pimiento rojo en brunoise
- 50 gr pimiento verde en brunoise
- 300 gr lentejas de tierra de campos remojadas
- 20 gr de curry
- Garam masala
- Sal
- Pimienta negra molida
- 200 bacalao
- 100 ml aceite de oliva
- Mézclum
- 100 gr mayonesa
- 50 gr chorizo



### Elaboracion de las lentejas

- 1- Rehogar con la mitad del aceite el ajo, cebolla, pimientos y zanahorias, pochar.
- 2- Añadir las lentejas y el caldo, especias, sal y cocer hasta que estén tiernas, deben quedar espesas.

### Elaboracion del bacalao

1. Poner en una bandeja el bacalao desalado y rociar con el resto de aceite, meter en el horno a 120 °C, hasta que este hecho.

### Elaboracion de la mayonesa de chorizo

- 1- Saltear el chorizo en daditos y triturar con la mayonesa.

### Montaje del plato

En el centro del plato colocar un aro y rellenar con las lentejas calientes, poner encima lascas de bacalao y hojas de mézclum.

Decorar con la mayonesa de chorizo.