

# MOUSSE DE LENTEJAS CON NISCALOS

## 1. INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

- 100 GR DE LENTEJA (TIERRA DE CAMPOS)
- ½ DIENTE DE AJO
- ¼ DE CEBOLLA
- ½ PATATA
- ¼ DE PUERRO
- ½ TAZA DE NISCALOS
- PIMIENTE NEGRA
- 1 CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA
- 1 CUCHARADA DE VINO BLANCO
- SAL

## ELABORACION:

1: prepara un sofrito con el ajo, la cebolla y el puerro picado, añade una pizca de sal (puedes hacerlo en la propia olla donde vayas a cocer las lentejas)

2: Cuando el sofrito se haya dorado, añade las setas bien lavadas y desmenuzadas y deja que se cocine todo junto durante 10-15 min aproximadamente a fuego suave. añade la pizca de pimienta

3: Agrega la patata pelada y cortada y la cucharada sopera de vino blanco, añade las lentejas también ahora y cúbrelo todo con agua, deja que se cocine todo durante 40-50 min aproximadamente, hasta que la lenteja este bien cocida

## PARA CONSEGUIR LA MOUSSE

Una vez tenemos el cocido perfectamente cocinado, trituraremos las lentejas en la thermomix hasta conseguir una pasta y lo pasaremos por un chino para quitar la cascarilla de la lenteja consiguiendo un puré con una textura muy suave

Para conseguir la mousse usaremos la Pacojet

Verteremos este puré sobre un vaso pacotizador que dejaremos congelar durante 24 horas a una temperatura de -22°C. Pacotizar DOS veces y dejar reposar durante 1 o 2 horas antes de servir.