

Tournedo de Bacalao y emulsión de Lenteja de La Armuña

ELABORACIÓN

En un molde, pintado con mantequilla fundida, forrar con la col hervida y refrescada y rellenar con el bacalao presionado.

Envasar al vacío y someter a 70°C vapor durante 45 minutos.

Emulsionar la Lenteja cocida de La Armuña con agua, aceite, sal y cebolla picadita. Aplicar vacío continuado hasta eliminar todo el aire.

Envasar al vacío total y someter 30 minutos a 80°C/90°C vapor. Después, hacer una crema con todo ello y reservar.

Abrir la bolsa con los moldes de bacalao, separar el jugo añadiéndole 1/2 gramo de agar-agar y emulsionarlo hasta que espese como una mahonesa.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo se pone la Crema de lenteja de La Armuña, encima el tournedo de bacalao envuelto en la col y se rocía con el jugo emulsionado del bacalao.

INGREDIENTES

- Col hervida y refrescada (hielo) 1 hoja
- Bacalao desalado sin piel 4 lomos (200 grs. cada lomo)
- Lenteja de La Armuña 250 grs.
- Aceite de Oliva Virgen al gusto
- Sal y Cebolla al gusto
- Agar - agar 1/2 grs.

Tiempo de Elaboración: 1h00'



ANTONIO BARTOL
Restaurante Apartadero-Dos
LUMBRALES

