

Canelón de Morro de Ibérico, relleno de Lentejas de La Armuña con su Aderezo de Verduras, al aroma de Tartufo y Mango

ELABORACIÓN

Escoger las lentejas y remojar. Hervir las lentejas con la patata, el puerro, las zanahorias, laurel. Probar y rectificar con sal. Reservar la zanahoria y la patata en el caldo de las lentejas ya escurrecidas, y añadir una cucharada de aceite de oliva virgen suave, aromatizar con el polvo de Tartufo y reservar.

Limpier concienzudamente los morros, y cocerlos con la selección de hierbas aromáticas, y sal. Cuando estén tiernos, reservar algo de caldo de la cocción, añadir el oloroso y el tomate frito a los morros. Dejar hervir de nuevo y retirar. Triturar los morros hasta conseguir una crema espesa con la ayuda del caldo. Calentar el agar-agar en el caldo reservado y mezclar con los morros.

Extender sobre una placa con un espesor máx. de 2'5 mm. hasta que enfríe. Cortar 4 láminas del tamaño de una hoja de lasaña.

Triturar la zanahoria cocida con una pizca de pimentón de matanza. Emulsionar la patata con el queso y reservar. Hervir el mango finamente picado, con un chorro de oloroso y de vinagre y una cucharadita de azúcar, espesar con un triturador hasta conseguir un puré fino.

PRESENTACIÓN

Entibiar el puré y la zanahoria. Extender sobre el canelón las lentejas sin llegar a lo bordes, cubrir con un cucharada del puré de patata y la zanahoria en dos capas. Enrollar y decorar con el mango.

INGREDIENTES

- Lentejas de La Armuña 400 grs.
- Morros de Ibérico 150 grs.
- Puerro 1 unid.
- Zanahorias 2 unid.
- Patatas 2 unid.
- Mango 1 unid.
- Queso graso tipo Torta del Casar 50 grs.
- Tomate Frito 50 grs.
- Oloroso 5 grs.
- Agar-agar 12 grs.
- Aroma de Tartufo en polvo 2 grs.
- Hierbas Aromáticas
- Pimentón de Matanza
- Aceite de Oliva
- Vinagre
- Laurel
- Azúcar
- Sal

Tiempo de Elaboración: 2h00'



JOSÉ FRANCISCO CUADRADO MARTÍN
Restaurante El Pecado
SALAMANCA

