

# Milhojas

## de Lentejas de La Armuña con Oreja de Cerdo y Bombones de Chorizo, Morcilla y Tocino

### ELABORACIÓN

Poner a cocer las lentejas con el chorizo, la morcilla, el tocino, la cebolla claveteada, la zanahoria y el laurel. Dejar cocer lentamente.

Aparte, cocer en agua la oreja con unos granos pimienta hasta que este blanda. Cuando este tierna la oreja, escurrir y prensar en un molde circular. Dejar enfriar.

Con la masa de pan moldeamos bolas de pan de 1,5cm de diámetro, dejamos fermentar 10-15min y cocer al horno a 180° C durante 10 min.

Hacer un sofrito con la cebolla y el ajo picado fino, la harina, el pimentón y el tomate triturado.

Cuando estén las lentejas tiernas, sazonar y retirar los demás ingredientes, agregar el sofrito y cocer 5-10 minutos más.

Triturar el chorizo, la morcilla, el tocino y la zanahoria por separado. Con el cilindro formado por la oreja después de enfriar. Sacar laminas finas con ayuda del corta-fiambre.

### PRESENTACIÓN

Se colocará en un lado del plato la milhojas de oreja con lentejas.

En el otro lado presentaremos en línea 3 bolas de pan rellenas con ayuda del dosificador de chorizo, morcilla y tocino respectivamente, decoramos con un cordón de puré de zanahoria atravesando la milhojas y encima se añade la hoja de menta.

### INGREDIENTES

- Lentejas de La Armuña 400 grs.
- Oreja de Cerdo 3 unid.
- Chorizo 100 grs.
- Morcilla 100 grs.
- Tocino 75 grs.
- Zanahoria 3 unid.
- Cebolla 1 unid.
- Clavo 1 unid.
- Laurel 1 unid.
- Aceite 1 c/s.
- Ajos 2 unid.
- Pimentón 1 cucharadita
- Harina 1 cucharadita
- Tomate 2 unid.
- Masa de pan 150 grs.
- Menta
- Sal

Tiempo de Elaboración: 1h45'



EDUARDO QUITIÁN DÁVILA  
Escuela de Hostelería Fonda Veracruz  
SALAMANCA

