Pil-Pil de Lentejas con Bacalao y Carabineros

ELABORACIÓN

Remojar las lentejas durante doce horas. Cocer las lentejas con las verduras en agua durante una hora y quince minutos. Retiramos la verdura y colar las lentejas reservándolas. Escaldar los carabineros en agua hirviendo con sal y pelar, reservar las colas y las cabezas en caliente.

Envasar los lomos de bacalao al vacío a un 99% con el aceite de oliva e introducir en el horno con vapor a 54º durante 12 minutos. Sacar los lomos de la bolsa y verter el aceite con las lentejas escurridas en un robot y triturar, mantener a temperatura de 50 grados durante 4 minutos, pasar por un colador fino y reservar.

Montamos los platos unificando todos los ingredientes

PRESENTACIÓN

La elaboración se presentará poniendo en la base del plato un poco del pil-pil de lentejas, encima se pondrá el bacalao confitado y encima del bacalao la cola del carabinero colocando su cabeza a un lado del plato principal. Se termina añadiendo algún aromático para decorar.

OBSERVACIONES

En esta receta se demuestra que las lentejas casan con los productos del mar fácilmente y sin grandes elaboraciones complicadas.

INGREDIENTES

- **Lentejas** 100 grs.
- **Bacalao** 300 grs.
- **Carabineros** 4 piezas
- **Cebolla** 100 grs.
- **Zanahoria** 100 grs.
- **Tomate** 100 grs.
- **Puerro** 100 grs.
- **Pimiento Rojo** 100 grs.
- **Agua** 0.5 litro
- **Aceite de Oliva** 0.1 litro
- **Sal** cs
- **Bolsa vacío** 4 unid.

Tiempo de Elaboración: 1h45'

DAVID MARTÍN BERROCAL
NH Puerta de La Catedral
SALAMANCA