

# Cuello de Lechazo

## relleno de Lentejas de La Armuña y Foie

### ELABORACIÓN

#### Para el cuello

Envasar los cuellos al vacío y cocer al baño maría 70° durante 16 horas. Una vez cocidos sacar de la bolsa, reservar el jugo de la cocción y deshuesar los cuellos sin terminarlos de cortar.

#### Para el relleno

Cocer las lentejas a fuego lento con la cebolla y la zanahoria. Una vez cocidas sacamos la mitad de las lentejas escurridas y con la otra mitad hacemos un puré fuerte el cual nos servirá de ligazón para hacer la farsa o relleno. Para la farsa mezclar el puré, las lentejas reservadas y el foie salteado previamente en una sartén. Rellenar los cuellos y bridar con el redaño, envolver con papel film haciendo un rulo y reservar en la nevera.

#### Para el puré de calabaza

Cocer la calabaza unos 30 minutos y al final de la cocción añadir la sal y la mantequilla, pasar por el pasapurés.

#### Guarnición

Mezclar las lentejas sobrantes enteras con un poquito de ajo y jamón.

#### Salsa

Hacemos una salsa reduciendo Oporto con vinagre de módena y el caldo de la cocción de los cuellos, llegando a tener una salsa espesa.

Por último, marcar en una sartén los cuellos con el azúcar moreno.

### PRESENTACIÓN

En el fondo poner la crema de calabaza encima del cuello partido a la mitad y de guarnición de lentejas.

### INGREDIENTES

- Cuello de Lechazo 4 unid.
- Lentejas de La Armuña 250 grs.
- Escalope de Foie 2 unid.
- Zanahoria 1 unid.
- Cebolla 1/2 unid.
- Azúcar Moreno 200 grs.
- Módena 100 ml.
- Pedro Ximenez 100 ml.
- Calabaza 500 grs.
- Mantequilla 100 grs.
- Redaño 1 unid.

Tiempo de Elaboración: 16h00'



ANTONIO BARRAGÁN COTÁN  
Restaurante La Plata  
BÉJAR

