

Canelón y Aire de Lenteja de La Armuña sobre Crujiente de Batata y Carrillera

ELABORACIÓN

Para el canelón

Se hacen láminas de panceta de un milímetro de grosor y se sobrepone una encima de otra y se reserva.

Las lentejas

Se ponen en remojo el día antes. Poner a cocer con agua, una cabeza de ajo pelada, zanahoria en dados y sal durante 30 minutos a fuego medio.

Confeccionar una escalibada al modo tradicional, berenjena, tomate, cebolla, pimiento, etc. introduciendo en el horno durante 20 minutos, mezclar todo y pasar por la batidora hasta hacer una crema espesa y añadir la mantequilla.

Para el aire

200 dl. de caldo de cocción de las lentejas y 1.5 g de lecitina.

Para la batata

Cortar en tiras transparentes y freír en aceite bien caliente.

Para la carrillera

Marinar 24h en vino tinto y confitar, una vez frías, desmenuzar en hilos.

PRESENTACIÓN

Se pone la batata y la carrillera intercálndola a modo de milhojas y en la parte de arriba del canelón de lentejas con el aire. Por último se salsea con el jugo de la carrillera y se decora con cebollino y una ramita de perifollo.

INGREDIENTES

- Panceta Ibérica 150 grs.
- Lentejas 300 grs.
- Mantequilla 20 grs.
- Vino Tinto 50 cl.
- Lecitina 1.5 grs.
- Carrillera 500 grs.
- Berenjena 1 unid.
- Tomate 1 unid.
- Cebolla 1 unid.
- Pimiento 1 unid.
- Batata 2 unid.
- Caldo de Lentejas
- Sal

Tiempo de Elaboración: 1h30'



JOSE M. PICADO
Restaurante La Plazuela
ALDEALENGUA

