

Crepes de Harina de Lenteja de La Armuña

Rellenos de Confitado Caliente de Trompeta Negra y Confitura Fría de Frutas del Bosque

ELABORACIÓN

Pasar las lentejas crudas por un robot triturador y el resultado por un chino para que quede una harina fina, mezclar con la leche, la mantequilla, el azúcar y los huevos, batir y dejar reposar esta pasta unos 20 minutos.

Mientras, con el resto de ingredientes, menos la confitura, a fuego bajo confitar la trompeta negra (si son grandes se trocean) y en 15 minutos estará listo. En sartén antiadherente se vierte un cazo de masa para cuajar las crepes, se extiende y al dorarse se le da la vuelta y se reserva, así hasta tener todas.

PRESENTACIÓN

Se rellenan las crepes con el confitado caliente de las setas y la confitura de frutas del bosque y se acompañan con una infusión caliente de frutos rojos.

INGREDIENTES

- Lentejas de La Armuña 200 grs.
- Leche 100 ml.
- Mantequilla 1 cucharada
- Huevos 2 unid.
- Azúcar Glasé 1 cucharada
- Trompeta Negra (Craterellus Cornucopioides) 100 grs.
- Piñones 10 grs.
- Pasas 10 grs.
- Miel 2 cucharadas
- Confitura de Frutas del Bosque 150 grs.
- Vinagre Balsámico 20 ml.
- Aceite de Oliva 2 cucharadas

Tiempo de Elaboración: 1h00'



MARÍA ISABEL PASCUAL CRIADO
Restaurante La Retoñera de Arribes
TRABANCA

