

Lentejas de la Armuña con Chipirones, Setas y Espuma de Carabineros

ELABORACIÓN

Lentejas

Poner las lentejas en agua fría la víspera de cocinarlas. Escurrir y cocer partiendo de agua fría.

Cortar el puerro, zanahorias y una cebolla a la mitad y añadir a la cazuela junto con dos dientes de ajo, el laurel y la sal. Dejar cocer lentamente hasta que estén cocidas y espesen un poco.

Chipirones

Poner en una cazuela aceite y pochar el resto de la cebolla y un diente de ajo; cuando esté todo pochado añadimos los chipirones limpios y cortados, sofreír y flambear con brandy, añadir el fumé, sal y cocer hasta que estén "al dente".

Setas

En una sartén poner aceite y un diente de ajo, cuando esté dorado añadimos las setas y salteamos, añadir sal y pimienta y reservar.

Espuma de carabineros

En una cazuela ponemos un chorrito de aceite de oliva y un diente de ajo picado, añadir los carabineros y saltear a fuego fuerte, mojar con 1/2 vaso de vino blanco y reducir. A continuación echar medio litro de fumé, rectificar de sal y cocer durante diez minutos.

Posteriormente triturar y pasar por un chino. Levantar medio litro de salsa y añadir 3 grs. de Xantana mezclar para que espese. Introducir la salsa en un sifón de 1/2 l. con una carga de gas y mantenerlo al "baño maría".

En la cazuela de las lentejas, añadimos los guisos de chipirones y setas y ponemos el conjunto a cocer durante cinco minutos.

PRESENTACIÓN

A continuación emplatamos las lentejas con chipirones y coronamos con la espuma tibia de carabineros.

INGREDIENTES

- Lentejas de La Armuña 1/2 kg.
- 2 Puerros.
- 3 Cebollas.
- 2 Zanahorias.
- 5 Dientes de Ajo.
- Agua, sal y laurel cs.
- Fumé 1 litro
- Aceite de Oliva 250 cc.
- Chipirones 1/2 kg.
- Setas 1/2 kg.
- Carabineros 150 grs.
- Xantana 3 grs.

Tiempo de Elaboración: 1h30'



VICTOR ANDRÉS HERNÁNDEZ ROGADO
Restaurante Los Arcos
CASTELLANOS DE VILLIQUERA

