

Falso Risotto

de Lenteja Armuñesa

con Cigala y Joselito

ELABORACIÓN

Poner en remojo la noche anterior las lentejas. Cocer las lentejas a fuego lento, con el atadillo de hierbas aromáticas durante 30 minutos.

Una vez cocidas hacer el sofrito con el puerro muy picado, (aceite o mantequilla). Añadir el vino y reducir, mezclar con las lentejas y la nata y dejamos que cuezan a fuego medio durante 10 minutos. Irán adquiriendo una textura untuosa.

Mientras, cortar las lonchas de jamón muy finas. En una sartén con aceite caliente freír las cigalas. Rectificar las lentejas de sal y proceder al montaje.

PRESENTACIÓN

Colocamos en un molde las lentejas, tostamos el pan y colocamos en la parte superior junto con la loncha de jamón.

Separamos la cabeza de la cola de la cigala. Ponemos el tronco delante del pan y la cabeza detrás.

(Podemos decorar con un pensamiento, sal maldón y un poco de romero).

INGREDIENTES

- Lenteja de La Armuña 400 grs.
- Cigalas 4 unid.
- Jamón Ibérico de Bellota (lonchas) 8 unid.
- Pan (rebanadas finas) 4 unid.
- Sal Maldón 3 grs.
- Puerro mediano muy picado 1 unid.
- Ajo (Diente) 1 unid.
- Nata 20 dl.
- Mantequilla 40 grs.
- Atadillo Hierbas Aromáticas 1 unid.
- Vino Blanco 10 dl.
- Aceite de Oliva Extra 20 ml.

Tiempo de Elaboración: 45'



MANUEL COUÑAGO CORUJEIRA
Restaurante O'Pazo Couñago
SALAMANCA

