

Mousse de Lentejas de La Armuña com Crema de Boletus

ELABORACIÓN

Cocer las lentejas (puestas en agua a remojo la noche anterior), con el caldo, el diente de ajo y sal. Cuando estén cocidas y el caldo reducido, retirar del fuego, sacar el diente de ajo y se tritura el resto en la batidora. Pasar por el chino y añadir el tomate, aceite y vinagre y rectificar de sal. Quedará una crema muy suave (reservar).

Una vez limpias las setas, se trocean, y en sartén con un poco de aceite y el medio ajo se saltean 5 minutos. Retirar del fuego, sazonar y añadir perejil, triturar todo.

Este puré de setas se añade al fondo de un vaso ancho o copa de cóctel y encima parte de la crema de lentejas. La otra parte de la crema de lentejas la mezclamos con la nata montada y ponemos encima de lo anterior.

PRESENTACIÓN

En copa de cóctel o vaso ancho. Debajo crema de boletus, encima la mousse de lentejas.

INGREDIENTES

- Lentejas 250 grs.
- Caldo de Ave 1 litro
- Ajo 1 diente
- Tomate Concentrado 1 cucharada
- Nata Líquida 100 ml.
- Aceite 8 cucharadas
- Vinage 1 cucharada
- Boletus 500 grs.
- Ajo 1/2
- Sal
- Perejil picado
- Aceite 4 cucharadas

Tiempo de Elaboración: 90'



ÓSCAR MARTÍN ORGAZ
Restaurante La Artesa
CANDELARIO

