

Ensalada de Lentejas de La Armuña, Setas, Frutas... dentro de un Rulo de Jamón Ibérico de Bellota

ELABORACIÓN

Escaldar las setas limpias en agua hirviendo, escurrir y enfriar. Confitar las setas con tomillo, laurel y ajo, cubiertas de aceite de oliva virgen a fuego muy bajo durante 15 minutos, sin dejar que se fríen. Hornear para tostar los piñones, y por otro lado, pelar los tomates, separando las semillas, cortar en daditos y picar el cebollino.

Mezclar las lentejas ya cocidas, con los daditos de tomate y las setas. Hacer una vinagreta batiendo parte del aceite de confitar las setas, vinagre, sal, pimienta, cebollino y los piñones. Mezclar la mitad de la vinagreta con la ensalada y la otra mitad, con la manzana pelada y cortada en dados.

PRESENTACIÓN

Poner un molde en el centro del plato, forrando su interior con lonchas finas y anchas de jamón, rellenar con la ensalada de lentejas y decorar el plato con dos hojas de cebollino encima de la ensalada, y los dados de manzana aliñada distribuidos por el plato.

INGREDIENTES

- Lonchas de Jamón Ibérico de Bellota 4 unid.
- Lentejas de La Armuña 250 grs.
- Setas 300 grs.
- Piñones 100 grs.
- Tomates medianos 4 unid.
- Manzanas 2 unid.
- Dientes de Ajo 2 unid.
- Tomillo
- Laurel
- Cebollino
- Pimienta
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen
- Vinagre de Jerez

Tiempo de Elaboración: 30'



CONCHA SÁNCHEZ SOBRINO
Restaurante Casona Valdejimena
HORCAJO MEDIANERO

