

Pastel caliente de Lentejas de La Armuña

Muselina de Setas y Virutas de Jamón Ibérico

ELABORACIÓN

Sofreír en una cazuela con aceite de oliva la 1/2 cebolla, la zanahoria, el ajo y el laurel. Cuando estén dorados incorporar las lentejas y cubrirlas con agua (cuatro veces su volumen). Cocer las lentejas durante 50 m aproximadamente a fuego lento. Rectificar de sal y dejar enfriar.

Una vez frías, se pasan por el pasapurés. A este puré añadimos los huevos batidos con un chorro de nata y se reserva. En un molde rectangular, se unta con mantequilla y se forra con unas lonchas de calabacín de unos 3mm de grosor. Incorporamos la masa anterior y cocemos en el horno al baño maría 160º durante 35 minutos.

Una vez cocido dejar enfriar para desmoldar fácilmente.

Para la muselina de setas limpiar los champiñones, cortar en cuartos y saltear en aceite de oliva, añadir 250 grs. de nata. Dejar que se espese y triturar.

Para la salsa holandesa poner mantequilla al calor para que se funda en cuenco al baño maría, batir las yemas (dos) enérgicamente e incorporar la mantequilla poco a poco una vez montada se le incorpora al puré de setas.

PRESENTACIÓN

Colocar una tostada de pan en el plato y sobre ésta una porción del pastel caliente de lentejas de La Armuña. Napar el pastel con la muselina de setas y repartir las virutas de jamón (pasadas previamente por la plancha) por el plato y por el pastel, a modo de decoración.

INGREDIENTES

- Lentejas de La Armuña 600 grs.
- Cebolla 200 grs.
- Zanahoria 3 unidades.
- Calabacín 2 unid.
- Huevos 6 unid.
- Nata Líquida 1/2 litro
- Champiñones 200 grs.
- Mantequilla 250 grs.
- Vino Blanco
- Sal y Pimienta
- Jamón Ibérico 8 lonchas
- Laurel 1 hoja
- 1 diente de Ajo
- Aceite de Oliva cs.

Tiempo de Elaboración: 1h30'



JOSÉ MANUEL ANDRÉS ANDRÉS
Restaurante El Balcón de la Plaza
LA ALBERCA

