

Lentejas de La Armuña con Perdiz Escabechada y Crujiente de Papada de Ibérico

ELABORACIÓN

Cocer las lentejas en un caldo de verduras. Una vez cocidas, escurrir y reservar una parte del caldo. Bridar las perdices y picar las hortalizas. Rehogar éstas con el aceite en una cazuela y añadir las perdices previamente saladas.

Añadir los elementos aromáticos y el vino blanco. Subir la intensidad del fuego para evaporar el alcohol. Añadir el vinagre y cubrir con caldo de ave o en su defecto agua. Rectificar el punto de sal y cocer a fuego lento.

Crujiente

Cortar la papada en tiras finas y cocer en aceite. Retirar y reservar.

PRESENTACIÓN

Colocamos sobre un plato un aro que llenaremos en 3/4 partes con las lentejas. Cortar la perdiz en dos para y separar las pechugas de los muslos.

Colocar sobre las lentejas y rociar todo con una emulsión del escabeche y el caldo reservado de las lentejas. Decorar con el crujiente.

INGREDIENTES

- Lentejas de La Armuña 400 grs.
- Perdices 4 unid.
- Papada de Ibérico 125 grs
- Aceite de Oliva Virgen Extra 3 tazas
- Vinagre de Jerez Reserva de 12 Años 1 taza
- Puerros 3 unid.
- Zanahorias 6 unid.
- Cebollas 3 unid.
- Apio 1 tallo
- Ajo 4 dientes
- Caldo de Ave y de Verduras cs.
- Pimienta Negra en grano, Tomillo y Laurel
- Romero y Jengibre fresco
- Vino Blanco 125 cc.

Tiempo de Elaboración: 2h00'



CARLOS GARCÍA RODRÍGUEZ
Restaurante El Candil
SALAMANCA

