

Lentejas

Foie y Panceta

ELABORACIÓN

Panceta ibérica confitada

En una bolsa de vacío introducir la panceta previamente sazonada y 0,2 litros de aceite de oliva, sellar y cocinar en horno de vapor durante 7 horas a 63º, pasado este tiempo enfriar rápidamente y reservar para la finalización del plato.

Foie

Cortar el foie en daditos pequeños y reservar al frío.

Las lentejas de La Armuña

Picar finamente la verdura, y en una cazuela con el resto del aceite de oliva anteriormente indicado rehogar a fuego muy lento durante 15 minutos, añadir las lentejas, saltear levemente, cubrir con el agua mineral y cocinar durante 35 minutos a fuego muy lento para que hierva a ligeros borbotones.

Añadir las patatas "cascadas" para que suelten toda la fécula y cocinar durante 20 minutos más, sazonar.

Trituramos y pasamos por un colador chino a fin de conseguir una crema, poner al fuego para levantar el hervor, probar y rectificar en caso de que hiciese falta.

Cortar la panceta en cubos de 2 centímetros cuadrados. Dorar los dados de 2x2 cms. de panceta en una plancha.

PRESENTACIÓN

Disponemos la crema de lentejas en un plato hondo, colocamos en el centro el dado de panceta confitada, y para finalizar unos diminutos taquitos de micuit de pato, adornamos con una ramita de cebollino.

OBSERVACIONES

En esta elaboración hemos tratado de liberar de grasa la receta típica de unas lentejas estofadas en el momento de su cocción, para posteriormente añadirse al final y conseguir el mismo resultado pero con una crema muy ligera.

INGREDIENTES

- Lentejas 300 grs.
- Foie Micuit 80 grs.
- Panceta Ibérica 200 grs.
- Pimiento Rojo 1 unid.
- Cebolleta fresca 2 unid.
- Zanahoria 2 unid.
- Tomate maduro 1 unid.
- Puerro 1 unid.
- Patatas viejas 300 grs.
- Bolsa de vacío 1 unid.
- Aceite de Oliva Virgen Extra 0,3 litros
- Agua Mineral 1 litro

Tiempo de Elaboración: 9h00'



JORGE LOZANO ESTEBAN
Restaurante El Mesón
SALAMANCA

