Raviolis de Lentejas Doradas

ELABORACIÓN

Cocer las lentejas sobre unos 15 minutos, una vez cocidas las lentejas apartar cuatro cucharadas de lentejas, un litro de caldo, triturar y colar.

A este puré le añadiremos goma gellan y pondremos al fuego sin que sobrepase los 80 grados centígrados.

En una bandeja espolvoreada con polvo de oro verter la mezcla anterior creando una lámina fina, dejar enfriar, cortar rectángulos de 7 por 5 centímetros y reservar.

Deshuesar la perdiz, envasar al vacío con aceite de trufa, vinagre y sal, cocer en medio húmedo a 80º C, transcurridos 10 minutos sacar de la bolsa y trocear en trozos muy pequeños que doraremos en sartén con el aceite de oliva y la chalota picada, con esto rellenar los raviolis y reservar.

Para las burbujas de lentejas, juntar los ingredientes (caldo y lecite) y con el túrmix justo en la superficie del liquido triturar para que salga aire, dejar estabilizar un minuto y recoger la burbuja que se haya formado en la parte superior.

Para el hilo de chorizo, se tritura el chorizo de las lentejas y se cuela.

PRESENTACIÓN

Colocar los raviolis en el centro de un plato, a un lado las burbujas y un hilo de chorizo en el otro.

INGREDIENTES

Lentejas

- Lentejas de La Armuña 300 grs.
- Agua 2 litros
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen 2 cucharadas
- Hueso de jamón de La Alberca 1 trozo
- Chorizo de La Alberca 1 trozo

Raviolis dorados

- Puré de lentejas muy caldoso 1 litro
- Polvo de Oro
- Goma Gellan 25 grs.

Burbujas de lentejas

- Caldo de Lentejas 150 grs.
- Lecite 1 cucharada

Perdiz con aceite de trufa

- Perdiz 1/2
- Aceite de Trufa 1 cucharada
- Vinagre de Vino Blanco 1 cucharada
- Chalota 1 unid.
- Aceite de Oliva 1 cucharada
- Sal

Tiempo de Elaboración: 1h30'

MARI LUZ LORENZO MARCOS
El Mesón de Mari Luz
LA ALBERCA