

CREMA DE LENTEJAS

CON RULO DE ZANAHORIA, BIZCOCHO Y CRUJIENTE DE APIO



Restaurante cafetería

Orba

Cocina de autor

Avenida. Torrente, 9
Los Alfaraes (Alfara). Valencia
620 792 859



4 PERSONAS



TIEMPO: 60 Min.



CREMA DE LENTEJAS.

- 200 gramos de lentejas.
- 2 nabicol.
- 1 puerro.
- 1 zanahoria.

ACEITE DE PIMENTÓN.

- 2 cucharadas de pimentón.
- 1/2 cucharada de tomate rallado.
- Aceite y sal.

MIGAS DE PAN.

- 2 dientes de ajo.
- 1/2 rebanada de pan cortado a trocitos remojado en agua.
- Aceite y sal.

BIZCOCHO DE NABICOL.

- 2 huevos.
- 2 cucharadas de harina.
- 1/2 cucharada de levadura en polvo.
- Una pizca de sal.
- 2 cucharadas de aceite.

CRUJIENTE DE APIO.

- Hojas de apio y aceite.



PREPARACIÓN:

- 1 Cocer las lentejas (puestas a remojo la noche anterior) con las zanahorias, el nabicol y el apio. Si las cocemos en una olla rápida durante 10 a 15 minutos. Si no, su tiempo de cocción será de 40 a 45 minutos.
- 2 Apartar el nabicol y las zanahorias en un recipiente. Trituramos las zanahorias, el apio y reservamos. Triturar las lentejas y reservar.
- 3 **BIZCOCHO DE NABICOL.**
Mezclar todos los ingredientes y añadir el nabicol cortado. Poner en un vaso de plástico y meter en el microondas durante 2 minutos. Sacar y cortar.
- 4 **ACEITE DE PIMENTÓN.** Mezclar el tomate rallado con el pimentón y el aceite. Añadir una pizca de sal y emulsionar.
- 5 **CRUJIENTE DE APIO.**- Freír las hojitas de apio hasta que estén crujientes.
- 6 **PUERRO.**- Marcar el puerro a la plancha.
- 7 **MIGAS DE PAN.**- Sofreímos los ajos. Añadimos las migas a los ajos y freímos hasta que estén crujientes. Rectificar de sal.
Emplatamos al gusto y decoramos con el aceite de pimentón.