

RECETARIO DE EVENTOS
SHOWCOOKING DE COCINA ESPAÑOLA
GABRIELA TASSILE

Lentejas con langostinos y panceta

Ingredientes

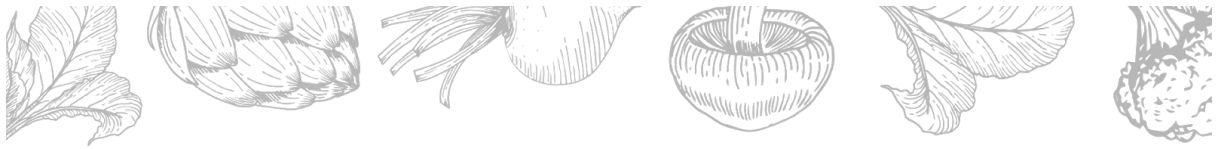
1 cebolla
1 pimiento verde
1 zanahoria
1 diente de ajo
1 cucharada de extracto de tomate
1 cucharada de pimentón dulce de la vera
3 litros Caldo de Langostinos (cabezas, agua, vino blanco, cebolla, añadir un puñado de arroz y laurel durante 40 minutos, triturar con turmix y colar)
1 k de lentejas tipo pardiñas (pequeñitas)
300 gr de panceta en tacos
Panceta muy fina para hacer tejas para presentación
1 k de langostinos pelados
Brotos
Aceite de oliva
Sal y pimienta

Preparación

Preparar primero el caldo base de langostinos: sofreír las cabezas y cebolla, desglasar con **vino blanco fino**, cubrir con agua suficiente. Añadir puñado de arroz redondo y laurel. Hervir 30-40 minutos. Triturar y pasar por chino.

En una olla grande, colocar todas las hortalizas bien picadas sobre fondo de aceite de oliva.

Cuando todo esté bien sofrito, añadir la panceta en tacos pequeños y seguir sofriendo. Incorporar el pimentón e inmediatamente el concentrado de tomate.



RECETARIO DE EVENTOS
SHOWCOOKING DE COCINA ESPAÑOLA
GABRIELA TASSILE

Añadir las lentejas. Cubrir con el fumet de langostinos.

Añadir laurel.

Cocer hasta que las lentejas estén tiernas pero sin romperse. Condimentar a gusto.

Saltear los langostinos en el momento del servicio.

Presentación: en plato hondo, poner el guiso de lentejas. Langostinos, tejas de panceta y brotes.