



## RECETAS GOURMET

# CAPPUCCINO DE LENTEJAS DE LA ARMUÑA IGP, MORCILLA Y MANZANA

INGREDIENTES **4**

### COCCIÓN DE LAS LENTEJAS\* **a**

300 gr de Lentejas de La Armuña IGP,  
1 zanahoria, 1 cebolla, 2 dientes de ajo,  
1 hoja de laurel.

### ESPUMA DE LENTEJAS\* **b**

Guiso de lentejas, 5 cucharadas de nata 33%,  
1 sifón de medio litro,  
1 carga de sifón.

### CREMOSO DE MORCILLA Y MANZANA\* **c**

200 gr de morcilla de arroz, 1 cebolleta pochada, 150 gr de caldo de cocer las lentejas,  
1 manzana reineta, 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 25 ml de vermú.

**a**

Ponemos a remojo las lentejas durante 12 horas. Colocamos todos los ingredientes en una cazuela y añadimos agua, de forma que queden totalmente cubiertas. Dejamos hervir a fuego medio y esperamos unos 5 minutos.

Las asustamos con un poco de agua fría y dejamos cocinar a fuego bajo durante aproximadamente 35 minutos más ó hasta que estén tiernas.

**b**

Retiramos el hueso de jamón, las verduras y el caldo de las lentejas. Pesamos 300 gr de lentejas cocidas y le añadimos 180 gr de caldo de su cocción. Agregamos la nata y trituramos concienzudamente. Colamos el conjunto, para evitar impurezas que pudieran atascar el sifón.

Metemos la mezcla en el sifón cuando esté bien fría, cerramos e introducimos la carga. Agitamos y reservamos. A la hora de servir, lo calentamos al baño maría.

MANZANA

**c**

Pelamos la manzana, la picamos en trozos y la cocinamos ligeramente, con el aceite de oliva virgen extra y la cebolleta pochada. Agregamos la morcilla desmigada y cocinamos 5 minutos más. Añadimos el vermú y dejamos que evapore el alcohol a fuego vivo. Por último, incorporamos el caldo de cocción de las lentejas y dejamos que se cocine durante cinco minutos. Para finalizar trituramos el conjunto.

A la hora de servir, colocamos en el fondo el cremoso de morcilla caliente y justo encima la espuma de lentejas de la Armuña, simulando la espuma del cappuccino. Decoramos con unos piñones y daditos de manzana caramelizada.

*truco*

TAMBIÉN PODEMOS ELABORAR ESTA MISMA RECETA CON JUDÍAS DE EL BARCO DE ÁVILA. AL CREMOSO DE MORCILLA DEBERÍAMOS AÑADIRLE UNOS DADITOS DE BERZA SALTEADA.



*Lenteja de la Armuña*