

LENTEJAS TIERRA DE CAMPOS CON BOLETUS, FOIE Y JAMÓN CRUJIENTE DE GUIJUELO

INGREDIENTES:

120gr de lentejas
150gr de boletus
50gr de foie
1 loncha de jamón
1 cebolla
1 zanahoria
1 pimiento verde

PROCEDIMIENTO:

Ponemos las lentejas en una cazuela junto con la cebolla, zanahoria y pimientos todos ellos pelados y partidos a la mitad.

Cubrimos de agua y lo llevamos al fuego durante 45 min.

Una vez pasado ese tiempo quitamos las verduras, las trituramos y se lo añadimos a las lentejas junto con los boletus y volvemos a hervir.

Cuando hierva añadimos el foie, rectificamos de sal, apagamos el fuego y dejamos reposar.

Para el jamón:

Secamos el jamón en el horno a 150 grados 5 min.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo servimos las lentejas y colocamos el jamón crujiente.

