

Risotto de Lentejas de La Armuña con Rabo de Toro y Foie

ELABORACIÓN

Poner las lentejas en remojo como 12 horas.

Para estofar el rabo

Poner el rabo troceado con media cebolla, 2 puerros, 2 zanahorias, 2 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, 2 tomates y el vino tinto, en una cazuela a cocer. Cuando empiece a hervir, transcurridos 10 minutos cubrimos de agua, dejando que cueza hasta que este bien tierno. Una vez que lo tenemos cocido lo deshuesamos y ponemos en un molde bien prensado, dejar enfriar. Una vez bien frío cortar en daditos como de un centímetro, rebozar con harina y huevo, freír y reservar.

Estofar las lentejas

Ponemos las lentejas a cocer en abundante agua hirviendo con el resto de las verduras cortadas en daditos, un buen chorro de aceite de oliva y pimentón. Cocer aproximadamente hora y media.

Finalización

Agregar el arroz a las lentejas y cocer 10 minutos. Añadir el rabo que teníamos reservado y la mantequilla ligada con el queso, dejar cocer 10 minutos más. Debe quedar meloso.

PRESENTACIÓN

En un molde de aro redondo, ponemos todo bien mezclado, le quitamos el aro. Al hígado de pato lo pasamos por la sartén bien caliente vuelta y vuelta y lo ponemos encima. Con la grasa que nos ha soltado el hígado lo rociamos por encima.

INGREDIENTES

- Rabo de Toro 4 trozos
- Lentejas de La Armuña 100 grs.
- Arroz de Risotto 100 grs.
- Hígado de Pato fresco 4 filetes
- Puerros 3 unid.
- Zanahorias 3 unid.
- Ajo 4 dientes
- Cebolla 1 unid.
- Laurel 4 hojas
- Tomates 3 unid.
- Aceite de Oliva
- Pimentón 1 cucharada
- Vino Tinto 1/4 litro
- Huevo 1 unid.
- Harina 2 cucharadas

Tiempo de Elaboración: 2h00'



ÁNGEL MANUEL RIVAS ALONSO
Restaurante La Casona del Teso
SALAMANCA

