

# Montado de zancarrón de morucha con foie, milhojas de manzana y vinagreta de lentejas estofada de la armuña

Autor: Felipe Bruzos y Antonio Luis Álvarez

Restaurante: La Cocina de Toño, Salamanca

Cocina: Vanguardia

## Preparación del zancarrón:

Troceamos las verduras y las rehogamos con un poco de aceite hasta que estén tiernas. Braseamos el zancarrón de morucha, le agregamos vino blanco; se deja reducir y le echamos las especias y cubrimos con agua o caldo. Dejamos cocer a fuego lento durante 2 horas. Sacamos del caldo el zancarrón, dejamos enfriar y lo cortamos en 4 tacos. Trituramos las verduras y el caldo, pasamos por el colador y dejamos reducir hasta obtener una salsa cremosa.

## Preparación de las lentejas:

Troceamos la cebolla muy fina, se rehoga ligeramente y se estofa con las lentejas con algo de agua o caldo, tapadas a fuego suave; cuando estén, dejamos enfriar y le agregamos el aceite y el vinagre. Reservamos para montar los platos.

## Preparación del milhojas de manzana:

Pelar y descorazonar las manzanas; las cortamos en láminas muy finas. Fundimos la mantequilla; en un molde de horno untamos con una brocha el fondo de mantequilla, y colocamos las manzanas en capas poniendo en cada capa mantequilla y azúcar glase. Cocemos en el horno a 125° durante 1 hora hasta que estén tiernas las capas de manzana; dejar enfriar, desmoldar y cortar en 4 pedazos rectangulares formando capas de manzana y reservamos.

## Presentación:

En un extremo de los cuatro platos ponemos en el centro los tacos del zancarrón, encima el foie salpimentado y hecho a la plancha; en otro extremo del plato, el milhojas de manzana y en otro, la vinagreta de lentejas y echamos por encima la salsa del zancarrón.

## Ingredientes (para 4 personas):

### Ingredientes para el zancarrón:

- 1.500 gr. de zancarrón o morcillo de morucha
- 2 cebollas
- 3 zanahorias
- 1 cabeza de ajos
- 3 puerros
- 1 ramita de apio
- 1 tomate maduro
- 1 ramita de romero
- 2 claros dorados
- 1 hoja de laurel
- 1 vaso de vino blanco
- 200 gr. de foie de pato

### - pimienta blanca

### - agua y sal

### Ingredientes para las lentejas:

- 150 gr. de lentejas de La Armuña
- 1 cebolla roja
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Jerez
- Sal

### Ingredientes para el milhojas de manzana:

- 4 manzanas reinetas
- azúcar glase
- 25 gr. de mantequilla

