

Crema de lentejas con espuma de queso Maxorata

Cream of lentils with Maxorata cheese foam



Ingredientes

250 g de lentejas
25 g de cebolla, 25 g de calabaza, 25 g de calabacín, 25 g de puerro, 25 g de tomate rallado, 25 g de pimiento rojo y 25 g de zanahoria
2 cucharadas de aceite
30 g de queso semicurado Maxorata y 30 g de queso curado rallado
30 g de nata
Caldo de verduras
Sal y pimienta
Pimentón
Crema de vinagre

Ingredients

250 g lentils
25 g onion, 25 g pumpkin, 25 g courgette, 25 g leek, 25 g grated tomato, 25 g red pepper and 25 g carrot
2 tablespoons olive oil
30 g Maxorata semi-cured cheese and 30 g grated cured cheese
30 g cream
Vegetable stock
Salt and pepper
Paprika
Cream of vinegar

Rehoga las verduras con el aceite de oliva. Añade el pimentón y las lentejas previamente remojadas durante 6 horas. Moja con el caldo de verduras y hierva hasta que las legumbres estén hechas. Tritura y pasa por un chino.

Para la crema de queso, hierva la nata y seguidamente añade los dos tipos de queso rallados. Infusiona. Rectifica de sal y pimienta. Cuela por un fino y coloca en un sifón con dos cargas.

Para el montaje del plato utiliza unas copas de Martini. En la base pon la crema de lentejas y por encima la espuma de queso con el sifón. Acaba decorando con un poco de pimentón y crema de vinagre.

Sauté the vegetables with the olive oil. Add the pepper and the lentils previously soaked for 6 hours. Add the vegetable stock and boil until the vegetables are cooked. Crush and pass through a sieve.

For the cheese cream, boil the cream and then add both types of grated cheese. Infuse. Season with salt and pepper. Strain and place in a siphon with two loads.

Use Martini glasses for serving the dish. At the bottom, place the cream of lentils and add the cheese foam on the top using the siphon. Finish by decorating with a little paprika and cream of vinegar.