

Tartar de lenteja pardina con mahonesa de piparra

vegetariana, sin gluten

Ingredientes:

Lenteja pardina cocida de Ecolécera
AOVE variedad Arbequina de Molino Alfonso
Hortalizas del agricultor Enrique Martínez de Almonacid de la Cuba
Calabacín, tomate, zanahoria, cebolleta tierna...cortada en brunoise
Remolacha (cocida/asada)
Vinagre de manzana
Sal marina
Pimienta recién molida CJ

Ingredientes de la mahonesa:

Piparras en vinagre de Hnas De Molina
AOVE variedad Arbequina de Molino Alfonso
2 huevos camperos Granja Virgen del Olivar (cocidos)
Sal marina

Elaboración:

Mezclar las lentejas con las hortalizas, salpimentar.
Triturar la remolachas con el AOVE, sal y el vinagre.
Mezclar las dos elaboraciones para amalgamar el tartar y se compacte.

Elaboración de la mahonesa:

En un recipiente poner los huevos, jugo del encurtido, piparra al gusto, el aceite, la sal y el agua (si fuera necesario para conseguir una textura cremosa y un aspecto homogéneo). Triturar y listo!!!

Emplatado:

Con un molde de aro montar el tartar. Coronar con mahonesa y unos germinados de lenteja.
También puedes acompañar el tartar de una ensalada



Receta diseñada por LA OJINEGRA con agroalimentación de Campo de Belchite



ADECABEL



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ARAGON