

Pulпитos confitados con escabeche de lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Pimienta en grano: 1 cdita.

Vino Blanco: 1 Taza

Aceite De Oliva: 1 L

Pulпитos: 6 Unidades

Tomillo: A gusto

Laurel: 1 Hoja

Ajo ecrassé: 2 Dientes

Escabeche de lentejas

Morrón amarillo: 1/2 Unidad

Tomillo: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Laurel: 1 Hoja

Lentejas: 300 g

Vinagre: 250 cc

Orégano: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Agua: 250 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Aceite de girasol: 500 cc

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla el aceite, el *tomillo*, el *laurel*, el *ajo*, la pimienta en grano, el vino y los pulpitos.
- Lleve al fuego y cocine a 90°C 2 horas aproximadamente.
- Retire los pulpitos y condimente con sal.

Escabeche de lentejas

- En una olla cocine las lentejas a partir de agua fría, 5 minutos después del primer hervor y reserve.
- Coloque en una olla el aceite junto con el *vinagre* y el agua.

- Agregue los vegetales previamente cortados en *brunoise*.
- Incorpore el *ajo*, el *laurel*, el *orégano*, el *tomillo*, la sal y la pimienta, mezcle y caliente hasta que los vegetales estén bien cocidos.
- Incorpore las lentejas reservadas y cocine 30 minutos.

Armado

- En una sartén caliente, selle los pulpitos.

Presentación

- Sirva en un plato el escabeche de lentejas y los pulpitos confitados
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pulпитos-confitados-con-escabeche-de-lentejas>