Pulpitos 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
Pulpitos: 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/pulpitos-confitados-con-escabeche-de-lentejas