Ragout de chipirones con lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Allí- olli

Sal: A gusto
Yemas: 3 Unidades
Ajo: 5 Dientes
Aceite De Oliva: 400 cc
Huevo: 1 Unidad
Caldo de verduras: 1/4 Taza
Vinagre de jerez: 1 cdita.

Chipirones

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Chipirones: 18 Unidades
Ciboulette picado: A gusto
Cemita: 1/2 Taza
Semolin: 1/2 Taza
Harina de maíz grueso: 1/2 Taza
Harina de trigo: 1 cdas.
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Ragout

Fondo oscuro de ternera: 1 L
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Lentejas verdes: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Chorizo colorado: 1 Unidad

Torresnos

Caldo de verduras: 1 L
Panceta ahumada: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Allí- olli

- Coloque en un bowl las yemas, el *huevo*, los dientes de *ajo* previamente cocidos en leche durante 25 minutos, sal, *vinagre* de jerez y caldo de verduras, lleve a un baño maría y con la ayuda de un mixer procese mientras incorpora el aceite de oliva en forma de hilo, cocine hasta que la preparación espese, luego cuele y lleve a un baño maría invertido.

Torresnos

- Cocine la *panceta* en el caldo de verduras durante 2 horas a fuego mínimo hasta que este tierna, luego retire y una vez fría cartela en cubitos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore en forma pareja los cubitos de *panceta*, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Chipirones

- Limpie los chipirones, preferiblemente que sean de 3cm de largo aproximadamente, luego separe el tubo de los tentáculos
- Seque los tentáculos y sazónelos con sal y pimienta, resérvelos hasta el momento de utilizarlos.
- Coloque en un bowl la *harina* de maíz grueso, la cemita, el *semolín* y la *harina* de trigo, mezcle bien y reboce los tentáculos, retire el excedente de *harina*
- En una sartén con abundante aceite de girasol bien caliente fría los tentáculos rebozados hasta dorarlos, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- Tome un *palillo* de brochette y pinche nueve tentáculos de la parte mas angosta, reserve los 9 restantes para el ragout.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los tentáculos previamente sazonados con sal y pimineta de ambos lados solo unos segundos.

Ragout

- Pele el chorizo colorado y córtelo en *brunoise*.
- Corte en *brunoise* los nueve tubos de los chipirones restantes.
- Cocine las lentejas en agua con sal por aproximadamente 12 minutos.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee el chorizo junto con los chipirones, sazone con sal y pimineta, mezcle y una vez que comiencen a dorarse incorpore el fondo oscuro de *ternera* y una vez que tome temperatura agregue las lentejas verdes, cocine a fuego mínimo.

Armado

- Sirva en un plato una porción de ragout y con el allí-olli forme una corona, acompañe con los chipirones sellados.

Presentación

- Decore con los torresnos de *panceta* y los tentáculos fritos.
- Espolvoree con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ragout-de-chipirones-con-lentejas