Sopa tibia de lentejas con su espuma



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cilantro: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 100 g
Lentejas: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Corte la *panceta* en cubos.
- Pele la *zanahoria* y corte en macedonia.
- En una olla con abundante agua fría, cocine las lentejas 5 minutos a partir del hervor.

Armado

- Coloque todos los ingredientes en una olla, agregue agua hasta cubrir y cocine 30 minutos aproximadamente.
- Retire una parte y reserve.
- Procese el resto de la preparación y en caliente pase por un *tamiz*.
- Coloque el líquido en una olla, condimente con sal y pimienta y lleve a reducción hasta que la salsa comience a espesar.
- Coloque en un sifón y agregue 2 cargas de gas.

Presentación

- Sirva en un plato parte de la preparación reservada y por encima la espuma

- Decore con *cilantro* y *ciboulette*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-tibia-de-lentejas-con-su-espuma