

Spiedini di carne con frittelle di Patate e lenticchie rosse (Brochette de carne con tortillas de papa y lentejas rojas)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 50 cc

Mostaza de Dijon: 150 g

Ajo: 3 Dientes

Manzanas verdes: 4 Unidades

Lomo de ternera: 500 g

Pechuga de pollo: 500 g

Miel: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca fría: 50 grs.

Romero: 2 Ramas

Perejil: 1 cda.

Croquetas

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Papas medianas: 400 g

Queso rallado: 100 g

Lentejas rojas: 150 g

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Pan Rallado: 2 cdas.

Varios

Manzana verde: 1 Unidad

Hojas de Hinojo: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte las carnes en cubos regulares.

- Corte las manzanas en cubos regulares.
- Arme los brochetas intercalando los trozos de carne con las manzanas.
- Pique el *romero* y el *perejil*.
- Deshoje el *romero*.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Prepare una emulsión con una cucharada de *mostaza*, miel, *romero*, *perejil*, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Coloque los brochetas a *marinar* en la emulsión de *mostaza* durante algunos minutos.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle los brochetas, agregue el *romero* y el *ajo*.
- Lleve al horno precalentado a 180° durante 5 minutos.
- Retire del horno y desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y condimente con pimienta.
- Incorpore la cucharada de *mostaza* restante y emulsione la salsa con *manteca* fría.

Croquetas

- En una olla con agua salada, hierva las papas con piel durante 6 minutos
- Retire, pele y ralle gruesas.
- En un bowl mezcle las papas con las lentejas previamente remojadas durante una hora y escurridas muy bien.
- Agregue el queso rallado, los *huevo*, sal y pimienta ; mezcle muy bien.
- Deje descansar la mezcla en la heladera por unos minutos.
- Forme croquetas de 6cm de diámetro y 1cm de espesor.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría las croquetas hasta *dorar*.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Corte la *manzana* verde en gajos.
- En un plato sirva los brochetas con las croquetas, rocíe con la salsa y decore con gajos de *manzana* verde y hojas de *hinojo*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/spiedini-di-carne-con-frittelle-di-patate-e-lenticchie-rosse-brochette-de-carne-con-tortillas-de-papa-y-lentejas-rojas>