

Cocktail® Pearls



OSTRAS CON PERLAS DE CHALOTA Y VINAGRE

Ingredientes (para 12 personas)

12 ostras

“Cocktail Pearls” de vinagre - chalota

Elaboración



Abrir las ostras, colocarlas en una bandeja y servir con Cocktail Pearls de chalota y vinagre al gusto.



CREMA DE LENTEJAS CON PERLAS DE VINAGRE Y CHALOTA

Ingredientes

400gr de lentejas
1 cebolla
1 cabeza de ajo
1 zanahoria
1 patata
Aceite de oliva
Pimentón picante
Nuez moscada
Sal
Laurel
Cebollino
“Cocktail Pearls” de vinagre - chalota
Brotos de lentejas



Elaboración

La noche anterior dejar las lentejas en remojo cubiertas de agua fría. (12h aproximadamente).

En una olla cubrir de agua fría las lentejas, una hoja de laurel, ½ cebolla y ½ cabeza de ajos pelados, patata, zanahoria. Cocer lentamente con tapadera 1 hora. En una sartén freír con aceite de oliva 3 dientes de ajo, el resto de la cebolla (todo picado), añadir una cucharadita de harina y otra de pimentón mezclado. Rehogar a fuego moderado. Retirar del fuego e incorporar a la olla de las lentejas y sazonar con sal. Remover y dejar cocer hasta que estén tiernas y espese su caldo (1/2 hora aproximadamente). Batir en la Thermomix (o batidora) y pasar por un chino para conseguir textura de crema. Añadir agua si es demasiado denso y rectificar de sal.

Emplatar

Servir en copa de cocktail. Decorar con cebollino y brotes de lentejas. Colocar “Cocktail Pearls” de Vinagre y chalota.