

# LENTEJAS DE TIERRA DE CAMPOS IGP ESTOFADAS CON PATO CONFITADO Y FOIE GRAS

## INGREDIENTES

- Lentejas de Tierra de Campos IGP 400 g
- Aceite de oliva c/s
- Muslo de pato confitado 2 uds.
- Cebolla 1 ud.
- Tomate 1 ud.
- Dientes de ajo 2 uds.
- Laurel 1 hoja
- Caldo de pato 1 l
- Pimentón 1 cdta.
- Sal c/s
- Recortes de foie gras c/s
- Cebollino c/s



Lenteja de Tierra de Campos IGP

## MÉTODO

Escaldar ligeramente las lentejas durante 2 minutos. Retirar el agua, lavar y cubrir con el caldo de pato y el laurel.

Mechar la carne del muslo de pato confitado. Reservar.

En una sartén, sofreír la cebolla y el ajo en brunoise con un poco de aceite de oliva. Cuando esté dorada se añade el pimentón, remover para que no se queme y seguidamente, añadir el tomate pelado y rallado, dejando que confite con cuidado para que no se pegue.

Añadir el sofrito a las lentejas junto con la zanahoria cortada en cubos de 1x1 cm y la carne mechada de pato.

Poner a fuego fuerte y en cuanto arranque el hervor, a fuego medio. Se espuma la superficie. Se dejan una media hora.

Una vez estén a punto de cocción, mantecar con los recortes de foie gras y añadir cebollino finamente picado.



LENTEJAS DE TIERRA DE CAMPOS IGP ESTOFADAS CON PATO CONFITADO Y FOIE GRAS