

Cocinero: Luis Alberto Lera
 Rest.: El Labrador-Lera (Castroverde, Zamora)

 Tiempo: **2 horas y media**
 Categoría: **Entrante**

 Coste: **Barato**
 Dificultad: **Baja**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Lentejas pardinas de Tierra de Campos	500 gr
Cebolla	Media unidad
Ajo	2 dientes
Laurel	1 hoja
Zanahorias	2 unidades
Puerro	1 unidad
Hueso de jamón	100 gr
Pato azulón	Media unidad
Grasa de pato	500 gr

Elaboración

Para el pato

Se confita el pato durante 3 horas inmerso en la grasa de pato o en su defecto en aceite junto con sal y pimienta negra en grano.

Para las lentejas

Las lentejas se ponen a remojo el día antes con agua fría.

Se escurre el agua y se ponen a cocer en una cazuela amplia junto con las verduras y el hueso de jamón. Cuando rompan a hervir se desespuman.

Trascurridas unas dos horas, se sacan las verduras, se trituran, se cuelean y se añaden al guiso.

Después se hace un refrito de ajo y pimentón. Finalmente se añade el pato desmigado y se da un último hervor antes de servir.

Montaje del plato

Emplatarse las lentejas junto con el pato desmigado y las verduras trituradas y el refrito de ajo y pimentón en un plato hondo o en cazuela de barro.

Consejo

Para mayor facilidad, puede comprarse el pato confitado. También puede acompañarse de unos daditos de hígado de pato.

