

# Restaurante BeCook

Calle Cantareros  
León

**Rollito de  
lechazo  
confitado,  
morcilla y crema  
de lentejas rojas  
al curry rojo.**



Productos **Tierra de Sabor** :

- Lechazo churro precocinado **Campos Góticos** [visitar web](#)
- Morcilla de **Cardeña** [visitar web](#)

VER RECETA



## Rollito de lechazo confitado, morcilla y crema de lentejas rojas al curry rojo.



### Ingredientes

#### - Para el rollito vietnamita

- Morcilla Suprema de **Cardaña**
- Carne de lechazo churro confitado de **Campos Góticos** desmigada
- 4 obleas de arroz
- ½ berza o repollo pequeño
- 1 diente de ajo grande
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra

#### - Para la crema de lenteja roja con curry rojo

- 100 g de lenteja roja
- 1 cucharada de pasta de curry
- C.S. de agua fría

#### - Para la crema agria de coco

- 1 lata de leche de coco (sin el agua)
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Sal

#### - Para las lentejas crujientes (opcional)

- Lentejas rojas o pardinas cocidas
- Aceite para freír

## Preparación

1. En un cazo rehogaremos las lentejas rojas con la pasta de curry rojo y un poco de aceite. Mojaremos con agua fría y dejaremos que guisen hasta que estén blandas. Cuando estén bien cocidas las trituraremos hasta obtener una crema que podemos colar para que la textura quede más fina.
2. Para la berza, rehogaremos en una sartén amplia un ajo con aceite de oliva, añadiremos la berza en juliana y la salpimentaremos. Puede que pierda bastante humedad cuando lleve un rato guisando así que si vemos que se empieza a dorar podemos añadir un poco de agua para que no coja excesivo color.
3. Retiraremos el lechazo de la lata a una bandeja de horno amplia para que se atempere y que nos resulte más fácil desmigarlo. En cuanto a la morcilla, la cortaremos en rodajas y en una sartén antiadherente sin aceite la doraremos por los dos lados. Reservaremos en un cuenco para retirar la tripa y deshacerla.
4. Para hacer la crema agria de coco partimos de una lata de leche de coco. Retiraremos la parte sólida de la lata, descartando el líquido (o el agua de coco) y aderezamos la parte sólida con el zumo de limón, el vinagre de manzana, un poco de sal y dejaremos que repose durante unos minutos.
5. Para montar el rollito, hidrataremos con una brocha de cocina las obleas de arroz para poder manipularlas. Rellenaremos con un poco de berza salteada, un poco de morcilla y lechazo, cerraremos la oblea y la freiremos primero por la parte de los pliegues ejerciendo una ligera presión para que no se desdoble y terminar por el otro lado. Retiraremos a una bandeja o plato con papel absorbente durante unos segundos para que escurra el exceso de aceite.
6. Emplataremos con una base de crema de lentejas y curry rojo, un poco de crema agria de coco y el rollito encima. Como opción, podríamos reservar unas cuantas lentejas rojas cocidas que secaríamos en el horno y freiríamos para darle un toque diferente al plato.

