

Gamba al vapor de vodka y jengibre

210 min
media

Ingredientes

(para 4 personas)

- 4 gambas

Para la espuma de mostaza

- 250 ml nata para montar 35% mg
- 60 g. de mostaza Dijon
- Sal Maldon

Para el huevo poché

- 1 cucharada sopera de aceite por huevo
- 4 huevos
- chorrito de vinagre

Para la preparación de la gamba y del vapor de vodka y jengibre

- 150 ml. de vodka
- Jengibre
- 4 gambas rojas

Para la elaboración de la teja de queso

- 60 g de queso Mahón
- 5 g. de alga wakame
- 5 g. de alga kombu

Para el polvo de tomate y emplatado

- 4 tomates secos
- 2 cucharadas de postre de huevas negras y rojas
- Cebollino

Preparación

Preparación de la espuma de mostaza

- Ponemos la nata para montar en un cazo y cocemos a 70 °C durante un par de minutos, mezclando bien con la ayuda de unas varillas.
- Añadimos la mostaza a la antigua y mezclamos con las varillas hasta que la mostaza quede bien integrada con la nata.
- Sazonamos al gusto.
- Colamos la nata y la disponemos en un sifón.
- Introducimos 2 cargas de nitrógeno en el sifón y mezclamos enérgicamente.
- Dejamos reposar el sifón un mínimo de 2 horas en nevera.

Elaboración del huevo poché

- Disponemos un cuadrado de papel film de unos 30 cm x 30 cm, y una tira larga para hacer el posterior cierre.
- Untamos el cuadrado de papel film con una fina capa de aceite.
- Colocamos la lámina de papel film en un vaso, dejando un espacio para poder colocar el huevo.
- Cascamos el huevo y lo añadimos al vaso.

- Cerramos bien el cuadrado, ayudándonos con la tira de papel film y procurando quitar todo el aire.
- Ponemos agua a hervir y añadimos un chorrito de vinagre.
- Cuando el agua hierva añadimos el huevo y cocemos durante 4-5 minutos.
- Quitamos el huevo y cortamos su cocción, introduciéndolo en un bol con agua fría.

Elaboración de la gamba y del vapor de vodka y jengibre

- Limpiamos la gamba; quitamos la cabeza (la reservamos) y eliminamos la tripa.
- Hacemos un ligero corte a la gamba, a lo largo de ella, y la reservamos.
- Pelamos el jengibre y lo rallamos finamente.
- En una olla introducimos el vodka, la cabeza de la gamba y el jengibre rallado. Disponemos una vaporera de bambú encima de la olla, y encendemos el fuego.
- Mientras, ponemos un trozo de papel de horno ligeramente agujereado encima de uno de los pisos de la vaporera.
- Colocamos la gamba encima del papel con cuidado.
- Cuando empiece a hervir el vodka, colocamos la vaporera con la gamba, y tapamos. Cocemos 2 minutos, retiramos del fuego y destapamos la vaporera.

Elaboración de la teja de queso

- Precalentamos el horno a 190 °C.
- Rallamos el queso finamente.
- Disponemos un trozo de papel de horno, una montaña de queso y agregamos un poco de alga *wakame* y *kombu* desmenuzada encima del queso.
- Disponemos otro trozo de papel de horno y pasamos el rodillo presionando ligeramente hasta conseguir una fina capa.

- Cocemos al horno a 190 °C durante 4-5 minutos aproximadamente.
- Con cuidado retiramos la teja de queso y la disponemos en un plato.

Elaboración del polvo de tomate

- Cortamos los tomates secos a tiras.
- Introducimos los tomates secos en una picadora y los picamos hasta obtener el polvo de tomate.

Emplatado

- Retiramos el huevo del papel film con mucho cuidado y lo reservamos.
- Agitamos muy bien el sifón y disponemos una capa de espuma de mostaza en la base de nuestro plato.
- Disponemos el huevo encima de la espuma, encima la gamba, la teja a un lado del plato, y un poco de huevas encima de la gamba.
- Finalmente, decoramos con un poco de cebollino picado y de polvo de tomate.