

Carpaccio de gamba blanca de Vilanova con alcachofas confitadas

40 min
media

Ingredientes

Para 4 personas

- 600 g de gamba blanca de Vilanova
- 12 alcachofas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca

Preparación

Para el carpaccio

- Pelar las gambas y ponerlas dentro de una bolsa de congelación o de envasar al vacío, de tamaño grande.
- Chafar suavemente con un mazo o una pala hasta conseguir una capa muy fina de gambas. Darle forma circular, del mismo tamaño que el plato en el que posteriormente se servirá.
- Colocar la bolsa con el carpaccio en el congelador y reservar.

Para las alcachofas confitadas

- Pelar las alcachofas con un pequeño cuchillo siguiendo la forma de la alcachofa, eliminando las hojas y conservando solo el corazón.
- En un cazo, colocar las alcachofas peladas y cubrirlas con un litro de aceite de oliva. Dejarlas confitar al fuego, durante 4 horas a 70 grados. Un consejo: si el aceite empieza a hacer pequeñas burbujas, retirar el cazo para que enfríe un poco y a continuación volverlo a poner al fuego. De este modo, se evita coja mucha temperatura y que las alcachofas en lugar de confitarse se frían.

Emplatado

- Sacar el carpaccio del congelador y de la bolsa y disponerlo sobre el plato. Al ser tan fino, se descongelará rápidamente. Si queremos acelerar el proceso, podemos ayudarnos dándole un toque de calor a la parte inferior del plato con un soplete.
- Aliñar con aceite de oliva, sal y pimienta blanca.
- Disponer las alcachofas por encima cortadas a cuartos.