

Gambas crudas-calientes con aceite de té

Ingredientes

(para 10 raciones):

Para las gambas

- Unas 30 unidades de gamba mediana (aproximadamente 540 gr.)

Para el aceite de té earl grey

- 7 gramos de té negro earl grey
- 75 gramos de agua mineral
- 35 gramos de aceite de maíz

La camisa que [Albert Raurich](#) utilizaba como jefe de cocina en **El Bulli** está enmarcada en la entrada de su bar/restaurante barcelonés, [Dos palillos](#), en el corazón del Raval. Porque de su trayectoria allí y de un viaje a Nueva York con [Ferran Adrià](#) nació la idea de crear un restaurante que uniera la filosofía de las **tapas con la cocina asiática**.

Dividido en dos espacios, uno que funciona como **bar de tapas** y el otro reservado al **menú degustación, dos palillos** resulta siempre un lugar para descubrir nuevos sabores, incluso para los paladares más avezados a la cocina asiática. Cada plato es el resultado de una extensa investigación y estudio, adaptando recetas originales, modificando cocciones o añadiendo ingredientes. Buena prueba de ello es la receta de las **gambas crudas-calientes con aceite de té** que, paso a paso, describimos aquí.

Preparación:

- Pelar las gambas dejando la cola enganchada a la cabeza, Retirar los bigotes y el pincho de la cabeza y guardarlas en nevera sobre una bandeja provista de rejilla cubiertas con papel de cocina y encima hielo.
- Poner el agua en un cazo y calentar.
- Disponer el té en un bol metálico y cuando el agua esté a punto de hervir, verterla sobre el té.
- Hidratar el té durante unos 30 segundos y colar apretando para extraer el máximo de agua posible. Guardar la parte sólida y desechar el líquido.
- Calentar aceite de maíz a unos 60°C, retirar del calor y verter en él el té previamente hidratado.
- Dejar fuera de nevera durante 2 días para que el aceite se infusione bien.
- Pasados los 2 días, colar y guardar el aceite.

Acabado y presentación:

- Pinchar las gambitas con ayuda de una barrita metálica, una a una desde el extremo de la cola hasta la cabeza evitando que sobresalga la barrita.
- Atemperar las gambas unos 15 minutos fuera de la nevera, ya que la cola ha de quedar cruda pero caliente.
- Coger 3 piezas de gamba por persona y humedecer la cabeza para que se adhiera la sal que pondremos encima. Salar por ambos lados.
- Para asar tan solo la cabeza, apoyaremos la gamba en el borde de la parrilla sobre papel de aluminio de manera que la cabeza quede encima de las brasas y la cola fuera pero cerca del calor.
- Una vez la cola esté caliente pero cruda, dispondremos las tres piezas en un plato, sacando la barrita de metal e intentando que queden erguidas.
- Poner aceite de té encima de la cola de la gamba (en la cabeza, no).

Cómo degustarlo:

- Coger la gamba con las manos y comer primero la cola, para degustar la textura cruda pero caliente, el dulzor de la gamba sin sal y del aceite de té, después chupar la esencia de la cabeza, para disfrutar de todo el sabor intenso de la gamba.