

Gambas con cerveza en dos texturas

Ingredientes

- Gamba de Tarragona pequeña
- 1 cerveza Estrella Damm Inedit
- Jengibre
- Azúcar
- Clara de huevo

Agustí Ferreres, propietario del restaurante de Tarragona [L'Auriga](#), explica **cómo preparar unas gambas con cerveza en dos texturas**. Esta receta tiene como producto estrella uno de los referentes gastronómicos de Tarragona: las gambas rojas. Al tratarse de un producto de alto valor económico, Agustí da una alternativa más económica y muy efectiva. *Bon appétit*.

PREPARACIÓN:

- Ponemos a reducir la cerveza con tres cucharadas de azúcar y tres partes de clara de huevo y la mantenemos hasta que quede un tercio del producto.
- Una vez finalizada la reducción, la separamos en dos partes iguales. Una la utilizaremos para el marinado y la otra para la espuma.
- Para preparar la espuma, ponemos en el sifón la mitad de la reducción y tres partes de clara de huevo, introducimos dos cargas de gas y dejamos el sifón en la nevera hasta que la espuma esté bien fría. En caso de no contar con un sifón podemos montar la clara de huevo y la cerveza con la batidora y varillas.
- Para marinar las gambas, las pelamos, las pinchamos con brochetas y las introducimos en la otra mitad de la reducción durante unos 15 minutos (el tiempo puede variar a gusto del comensal) para que se marinen bien.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

- Para montar el plato, ponemos una cucharada de reducción de cerveza en un vaso de chupito, ponemos la brocheta en su interior y la rociamos con la espuma de cerveza.