

Carpaccio de gambas

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes

Para 1 ración

Para el carpaccio de gambas

- 6 gambas de Palamós frescas

Para la esencia de gambas

- Cabezas de gamba
- 25 g de aceite de girasol

Para el aceite de gambas

- Peladuras de gamba
- Cabezas rotas de gambas
- 25 g de aceite de oliva 0,4

Otros

- 6 chips de ajo
- 1 ajo negro en láminas
- Cebollino

- Cristales de sal
- Pimienta negra en grano

/ Preparación

Para el carpaccio de gambas

- Pelar las gambas, reservar las cabezas y las peladuras.
- Limpiar bien los interiores de las gambas.
- Estirar las gambas en forma circular sobre un papel sulfurizado untado con aceite de oliva virgen. El tamaño del círculo dependerá del plato que vayamos a utilizar en el emplatado.
- Cubrir las gambas con otro papel sulfurizado del mismo tamaño untado en aceite e introducir el conjunto en una bolsa para congelación.
- Chafar suavemente con un mazo o una *espamadera*, hasta conseguir una capa fina de gambas.
- Introducir en el congelador hasta que el carpaccio esté totalmente congelado.
- Sacar del congelador y extraer un papel del carpaccio, colocar en el plato y extraer el otro papel.
- Reservar en frío tapado con papel film.

Para la esencia de gambas

- Saltear ligeramente las cabezas de gamba en una sartén a temperatura alta y con muy poco aceite.
- Machacar las cabezas en un mortero (o envolverlas con papel de plata y presionarlas a mano) hasta obtener su jugo.
- Colar por un colador fino el jugo obtenido y reservar.
- Reservar las cabezas rotas.

Para el aceite de gambas

- En un cazo, cubrir las cabezas rotas y las peladuras con aceite y poner a cocer a fuego muy lento durante 12 minutos desde que empieza a cocer.
- Colar por una estameña, reservar el aceite y desechar el resto.

Emplatado:

- Con la ayuda de una cuchara, cubrir el carpaccio con la esencia de gamba.
- Adobar el carpaccio con el aceite de gambas.
- Colocar las chips de ajo, las láminas de ajo negro y el cebollino cortado sobre el carpaccio.
- Terminar con unos cristales de sal y un poco de pimienta negra recién molida.
- Se puede acompañar con pan sardo tostado al horno con un poco de aceite y sal.