

Gazpachuelo de pescado y gambas

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 520 gr. Patatas medianas
- 12 u. Gambas grandes
- 520 gr. Rape (pero se puede poner otro pescado)
- 40 gr. Concentrado de gamba (hecho con las cabezas de las gambas, aceite, 30 ml. de coñac y agua)
- 300 gr. Caldo de pescado (hecho con 1 cebolla, 1 hoja de laurel, aceite de oliva suave, la cabeza y las espinas del pescado y agua)
- 100 gr. Mahonesa (hecha con 2 yemas de huevo, aceite, sal y vinagre)
- 400 gr. Salsa gazpachuelo (hecho con los 100 gr. de mahonesa y los 300 gr. de caldo de pescado)
- Sal

/ Preparación

Elaboración

Pelamos las **patatas**, las cortamos en trozos y las cocinamos en una cacerola con agua y una pizca de sal. Reservamos.

Limpiamos el **rape** (o el pescado que vayamos a poner), quitándole espinas y piel, y lo cortamos en dados. Reservamos. Con la cabeza y las espinas hacemos un caldo de pescado, poniéndole una cebolla y una hoja de laurel. Cuando empieza a hervir lo

dejamos 20 minutos. Colamos y reservamos.

Para el **concentrado de gamba**, pelamos las gambas y les quitamos las cabezas. Reservamos las colas limpias. Ponemos en una sartén un poco de aceite de oliva y cuando esté bien caliente salteamos las cabezas y las pieles. Cuando empieza a coger color rojo le echamos el coñac y lo flambeamos hasta que se evapore el alcohol. A continuación, lo cubrimos con un poco de agua y lo dejamos 10 minutos a fuego medio. Dejamos enfriar. Trituramos todo con la termomix, pasándolo después por un pasapuré para que quede un concentrado bien fino. A continuación lo reducimos a fuego lento.

Para la **mahonesa** cogemos la yema de huevo, una pizca de sal, unas gotas de vinagre y el aceite y lo ponemos en un bol. Con el túrmix fijado, y sin moverlo, le damos a máxima potencia hasta que la mahonesa esté lista.

Para la **salsa gazpachuelo**, emulsionar con túrmix la mahonesa con el caldo de pescado y condimentar con un punto de sal.

Finalmente, cocinamos el rape unos 5 minutos en el horno y lo marcamos en una sartén. Así mismo, ponemos las colas de gamba en una sartén previamente untada de aceite y cuando esté bien caliente salteamos las gambas hasta que estén rojas.

Emplatado

Colocamos en la base de un plato hondo las patatas hervidas en trozos, a continuación los trozos de rape y, encima, las gambas. Ponemos 5 ó 6 puntos de concentrado de gamba y con una jarrita vertimos la salsa del gazpachuelo por encima de los ingredientes.