

# Tartar de gamba blanca de Vilanova

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

### Ingredientes para 1 o 2 personas:

- 90 g de gamba blanca de Vilanova de tamaño pequeño
- Media cucharadita de cebolla
- Media cucharadita de alcaparras
- Media cucharadita de pepinillos
- Una cucharadita de aceite de gamba
- Media cucharadita de mostaza antigua (grano entero de mostaza)
- Media cucharadita de mostaza de Dijon
- Media cucharadita de aceite de oliva virgen extra

## / Preparación

Pasos a seguir

Pelamos las gambas, les quitamos el cordoncito negro y las picamos bien finas.

Las colocamos en un bol, añadimos los pepinillos, las alcaparras, la cebolla, el aceite de oliva, las dos mostazas, una pizca de sal y mezclamos bien.

Para elaborar el aceite de gamba, podemos cocinar las cabezas y las cáscaras de las gambas durante 8 horas a 65º o bien freír las cabezas y el cuerpo, triturarlos y colar el aceite resultante, una opción mucho más rápida y sencilla.

Para acabar, colocamos las gambas troceadas a lo largo de un plato, añadimos encima media cucharadita de cebolla, después las alcaparras y el pepinillo y, a continuación, el aceite de gamba. Incorporamos media cucharadita de mostaza

antigua, luego media de mostaza de Dijon y, como toque final, aderezamos con un poquito de cebollino y una pizca de sal Maldon o bien con sal negra (esta última se prepara mezclando en un bol sal Maldon con tinta de calamar hervida y agua, y dejando que se seque hasta que quede deshidratada).