

Garruchera en el malecón (tartar de gamba roja)

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 4 gambas rojas de Garrucha
- 2 limas
- Cebollino
- Aceite de girasol (para hacer aceite de gambas)
- Perlas de aceite de oliva virgen extra
- Sal negra
- Rábano (opcional)

/ Preparación

Preparación

Para aceite de gamba roja:

- Infusionamos la cabeza de tres gambas en 100 ml. de aceite de girasol durante 6 horas a 65/70 grados. Tapamos con film y dejamos reposar 4 horas más. Filtramos por un estameña y ya estaría listo para usar.

Para el tartar de gamba:

- Pelamos las gambas, les retiramos el intestino y reservamos una cabeza y una cola. Cortamos en trozos pequeños y dejamos macerar 5 minutos con jugo de lima y aceite de gambas.

- Añadimos cebollino picado y mezclamos.
 - Freímos la cabeza de la gamba durante un minuto a 200 grados.
 - Emplatamos dándole la forma de la gamba roja, cabeza y cola incluidas.
- Terminamos con perlas de aceite de oliva virgen extra, unas láminas finas de rábano y unas escamas de sal negra.