

Flor de alcachofa con tartar de gamba roja de El Guiño

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 150 g de gamba roja de Garrucha
- 4 alcachofas
- 1 litro de aceite de oliva
- 50 ml de leche
- 1 diente de ajo
- 20 g de micromezclum
- Sal negra

/ Preparación

Preparación

- Limpiar y pelar las alcachofas.
- Poner en un cazo el aceite de oliva junto a las alcachofas. Confitar durante 40 minutos a fuego muy lento
- Una vez confitadas, sacar las alcachofas del aceite y reservar en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
- Limpiar las gambas y reservar cuerpo y cabezas por una lado y las cáscaras por otro.

- Ponemos a fuego lento las cáscaras de gamba y algunas cabezas en aceite de oliva hasta conseguir infusionar en el aceite el sabor de las gambas. Colar ese aceite y reservar.
- Picar la carne de la gamba en tamaño de tartar y reservar en un bol.
- Una vez que el aceite de gambas esté frío, aliñar las gambas.
- También con el aceite frío se va a preparar una mayonesa. Mezclar la leche, un diente de ajo y el aceite de gamba. Triturar con una batidora hasta conseguir una textura homogénea.
- Para finalizar enharinamos las cabezas de gamba y freímos en aceite bien caliente.
- Para el emplatado, poner en la base del plato las flores de alcachofa abiertas cuidadosamente.
- Colocar encima y en línea recta el tartar de gamba previamente aliñado.
- Añadir unos puntos de mayonesa de gamba en los lados del plato.
- Sobre los puntos de mayonesa, colocar las cabezas de las gambas fritas.
- Finalmente añadir un poco de sal negra encima del tartar y micromezclum.