

Hacer un tartar de gamba es así de fácil

Ingredientes

Para dos personas:

- 8 gambas rojas de Palamós. La calidad de la gamba es muy importante. Ha de ser de un tamaño mediano-grande y lo más fresca posible.
- Aceite de oliva
- Ajo
- Limón
- Sal Maldon
- Pan de algas (opcional)

Separaremos las cabezas del cuerpo y pelaremos las gambas con mucho cuidado tratando de no romperles el cuerpo.

Utilizaremos las cabezas y todas las pieles de las gambas para hacer el aceite con el que aliñaremos el tartar. Para ello, introduciremos las cabezas de las gambas, de las que previamente habremos eliminado los bigotes, que reservaremos, en un bol de agua fría con una pizca de sal.



Para preparar el aceite de gamba, echaremos aceite de oliva en un cazo con un diente de ajo y lo pondremos al fuego. Cuando el ajo comience a dorarse le añadiremos todas las pieles y las cabezas de las gambas, lo sofreíremos un rato y retiraremos dejándolo enfriar.



Mientras, limpiaremos muy bien las gambas sacándoles el intestino (una especie de hilo rojo en la parte superior). Las reservaremos en frío.

Por otro lado, freiremos los bigotes de las gambas en aceite de oliva hasta que consigamos que estén crujientes, los secaremos con papel de cocina y los reservaremos.



Finalmente, cortaremos las gambas en trozos pequeños de medio centímetro aproximadamente sin picarla mucho, para que mantengan una textura firme.



Emplataremos poniendo los trozos en el centro del plato y exprimiendo encima 5 gotas de limón. Aliñaremos con el aceite que hicimos anteriormente y terminaremos con el crujiente de sus bigotes y sal Maldon. Podemos acompañarlo con unas tostas de pan de alga o pan blanco.

