

Crema templada de coliflor y almendras con tartar de gambas

Ingredientes

La combinación de la **coliflor** con la **almendra** da como resultado un **crema fantástica**, de sabores muy cálidos a tierra y huerta. Y además con una apariencia nívea y elegante. A menudo las cremas no obtienen la atención que se merecen debido a sus enormes posibilidades combinatorias. Vale la pena explorar este mundo que nos puede dar grandes sorpresas.

El toque marinero de este plato que en definitiva es un **mar y montaña** de cucharada lo pone la **gamba** (también se pueden utilizar langostinos, cigalas u otro crustáceo por supuesto) que al ser presentada cruda y en tartar **ha de ser bien fresca**. No podemos despistarnos en esto, la ventaja es que con un buen producto el resto del plato sale solo.

En el vídeo aparece un 'jugo de rúcula' que se encarga de refrescar y aportar el toque de clorofila. También podemos utilizar cebollino si nos gusta ese punto de vida picante y *acebollada*, o perejil e incluso cilantro si queremos subir aún más la personalidad del plato.