Aguacate asado con tartar de gambas

Raciones para 4

- ❏ Cabezas de gambón
- ❏ Aceite de oliva
- ❏ **12** Gambones
- ❏ Sal
- ❏ Lima
- ❏ **1 Cda** Aceite de gamba
- ❏ Aceite de gambón
- ❏ **1** Huevo
- ❏ **2 Cditas** Salsa de soja
- ❏ **1 Cdita** Aceite de sésamo
- ❏ **1** Limón
- ❏ **4** Aguacates
- ❏ Pimienta negra
- ❏ Tortillas de maíz
- ❏ Aceite vegetal

1. Sofreír las cabezas de las gambas en un cazo a fuego fuerte. Una vez doradas, cubrir con aceite de oliva y cocinar con la función confitar durante 10 minutos. Colar el aceite con un colador de rejilla o estameña y reservar.

2. Trocear los gambones limpios (retirar el intestino) y sazonar con sal, el zumo y la ralladura de una lima y un par de cucharadas del aceite de gamba frío.

3. Preparar la mayonesa de gamba añadiendo los ingredientes a un vaso batidor. Triturar hasta emulsionar. Colocar en una manga pastelera y guardar en frío.

4. Cortar los aguacates por la mitad, retirar el hueso y sazonar con sal y pimienta negra. Asar el horno a 180º con vapor durante 8 minutos. Rellenar el hueco del aguacate con el tartar de gamba y decorar con la mayonesa de gamba.

5. Para el crujiente de maíz: Cortar las tortillas de maíz en tiras finas. Freír en aceite caliente y una vez doradas, retirar a un recipiente con papel de cocina para retirar el exceso de aceite. Poner por encima del tartar de gamba.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/aguacate-asado-con-tartar/