

# Aguacate asado con tartar de gambas

COOKING  
LOVERS TEKA

## 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/>

