

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 180° 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/>

COOKING
LOVERS 