Ajoblanco con tartar de gamba roja

Ingredientes

Ajo blanco

Miga de pan: 100 Gramos
Diente de ajo: ½ Unidad
Vinagre de manzana: A gusto
Almendras peladas: 200 Gramos
Aceite de oliva virgen extra: 200 Mililitros
Sal: A gusto

Tartar de gamba

Lima: 1 Unidad
Salsa de soja: A gusto
Aceite de Sésamo: A gusto
Huevas de lumpo: A gusto
Gambas rojas: 16 Unidades
Aceite de oliva virgen extra: A gusto
Germinados para decorar: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Remojar la miga de pan con agua
- En el vaso batidor americano ponemos las almendras, el *ajo*, la miga, sal, aceite, *vinagre* y un poco de agua
- Trituramos bien hasta conseguir una *crema* emulsionada
- Rectificamos de sal o agua si está muy espesa.
- Pasamos el ajoblanco por un colador y reservamos.
- Pelamos y picamos finamente las *gambas*.
- Las ponemos en un bol y aderezamos con sal, pimenta, lima, aceite de oliva, aceite de *sésamo* y soja
- Colocamos un cazo de ajoblanco en el plato y el tartar en el centro
- Decoramos con huevas, germinados y *cebollino*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ajoblanco-con-tartar-de-gamba-roja