

Carbonara de Mar



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Brandy: 1/2 Vaso

Yemas de huevo: 3 Unidades

Guanciale: 200 Gramos

Linguini: 200 Gramos

Pecorino romano: c/n A gusto

Aceite de oliva virgen extra: c/n A gusto

Cebolla: 1 unidad

Gambas rojas: 14 Unidades

Katsoubushi: c/n A gusto

Zanahorias: 2 Unidades

Pimienta Negra: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- En una olla, ponemos un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y rehogamos a fuego vivo las cabezas de las *gambas* aplastándolas al mismo tiempo.
- Después, añadimos un chorro de brandy y seguimos a fuego vivo hasta que caramelice el fondo de la olla.
- Una vez ha caramelizado, añadimos agua helada para desglasar el fondo y agregamos las verduras cortadas gruesas y una buena pizca de sal. Dejamos cocer hasta que reduzca a la mitad quitando las impurezas que se forman en la superficie.
- Por otro lado, hervimos la pasta la mitad de su tiempo de cocción y terminamos la otra mitad en una sartén añadiendo poco a poco la bisque y mezclando para crear una cierta cremosidad gracias al almidón de la pasta.
- Por otro lado, en un *cacerola* derretimos la grasa del *cerdo* y confitamos en ella las colas de las *gambas* a fuego lento durante un par de minutos. Cuando la pasta está hecha y con una buena cremosidad, ya fuera del fuego, le añadimos las yemas mezcladas con el pecorino y la pimienta negra y mezclamos bien.
- Emplatamos la pasta y la rematamos con la *crema* que se ha formado en la sartén.
- Por último, vamos disponiendo las *gambas* confitadas sobre la pasta y terminamos con un poco de katsuobushi.