Gambas de Arenys con Salsa Criolla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gambas enteras medianas: 10 Unidades
Sal gruesa: 3 cdas

Salsa

Aceite De Oliva: 3 cdas
Ciruela: 1 unidad
Jugo de Limón: 1 cda
Menta: c/n
Morrón verde: 1/3 unidad
Pimienta Negra: c/n
Tomate pera: 1 unidad
Cebolla de Figueres o colorada: 1/4 unidad
Durazno: 1 unidad
Limón para su ralladura: 1 unidad
Morrón Rojo: 1/3 unidad
Perejil: c/n
Sal entrefina: c/n

Preparación de la Receta

- Cubrir una sartén ya caliente con una capa de sal gruesa hasta que tome *color* dorado.
- Mientras tanto, quitarles a las **gambas** con una tijera los bigotes y las patas.
- Cocinar las *gambas* sobre la sal de ambos lados por aproximadamente 3-4 minutos por lado y emplatar.
- Picar las verduras y frutas en *brunoise*, removiendo primero carozos y semillas (en el caso de los morrones) y reservar.
- Hacer en un bol pequeño una vinagreta mezclando primero el *jugo* de *limón* con la sal para que se disuelva en un medio ácido.
- Emulsionar con el aceite de oliva incorporándolo en hilo fino mientras se bate
- Incorporar la pimienta.
- Integrar los vegetales y frutas picados a la vinagreta y salsear las *gambas* por encima.
- Terminar con la ralladura de *limón*, el *perejil* y la *menta* picada a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gambas-de-arenys-con-salsita-criolla