

Gazpabel en espuma y aguachile de gambas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de cilantro

Aceite De Maíz: 1 Taza

Cilantro: 1 Taza

Camarones

Jugo De Lima: 1 Unidad

Chile serrano: 2 Unidades

Polvo de alga wakame: 1/2 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1/4 Unidades

Camarones: 16 Unidades

Vinagre: 1 Taza

Jugo de Limón: 1 Unidad

Hielo granizado: Cantidad necesaria

Aceite de cilantro: A gusto

Espuma seca de anacardos

Nueces de la india: 100 g

Gazpacho

Sal: A gusto

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: 1 Taza

Vinagre de manzana: 1/2 Taza

Tomates: 3 Unidades

Remolachas cocidas: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Pepino: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Camarones

- Pele la *cebolla* y corte en juliana junto con los chiles.
- Coloque los *camarones* en un colador y sobre estos los chiles y la *cebolla*
- Condimente con sal y pimienta.
- Cubra con hielo triturado, espolvoree con polvo de alga wakame y añada luego el *jugo* de lima, *limón*, el *vinagre* y el aceite de *cilantro*.
- Deje *marinar* durante 12 hs.

Gazpacho

- Pele la *cebolla*, el *ajo* y el pepino, pique luego junto con los pimientos, la *remolacha* y los tomates.
- Coloque luego las verduras picadas en un bowl, condimente con sal y añada el *vinagre*
- Mezcle e incorpore el agua
- Deje macerar durante 12hs
- Coloque luego en una licuadora y triture
- Cuele y coloque en un sifón.

Aceite de cilantro

- Coloque *cilantro* junto con el aceite en un bowl y triture hasta conseguir una textura homogénea.
- Deje reposar durante 24 hs.

Espuma seca de anacardos

- Ralle las nueces.
- Reserve.

Armado

- Coloque en un vaso algunos *camarones* con unas tiras de *chile*, luego incorpore el aceite de *cilantro*, el *gazpacho* y la espuma de anacardos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gazpabel-en-espuma-y-aguachile-de-gambas>