

# 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 Camarones: 16 Unidades

Chile serrano: 2 Unidades Vinagre: 1 Taza

Polvo de alga wakame: 1/2 cdita. Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto Hielo granizado: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1/4 Unidades Aceite de cilantro: A gusto

## Espuma seca de anacardos

Nueces de la india: 100 g

### Gazpacho

Sal: A gusto

Cebolla: 1/2 Unidad Pimiento rojo: 1 Unidad Pimiento verde: 1 Unidad Agua: 1 Taza

Vinagre de manzana: 1/2 Taza Pepino: 1/2 Unidad

Tomates: 3 Unidades Ajo: 1 Diente

# Preparación de la Receta

Remolachas cocidas: 2 Unidades

### **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