

Gazpacho de Mango con Gambones Picantes



Ingredientes

Gazpacho

Aceite De Oliva: 150 miliitros Cebolleta: 1 unidad

Mangos: 2 Unidades Sal: c/n

Tomate pera: 1 Kilo Vinagre: 3 cdas

Guarnición

Aceite: c/n Colas de gambón: 200 grs
Curry: 1 cdita Dientes de ajo: 2 Unidades

Jengibre rallado: c/n Mezcla china de cinco especias: 1 cdita

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Aderezar los gambones con las especias, los dientes de ajo pelados y aplastados, un poco de jengibre rallado, una pizca de sal y pimienta.
- Mezclar bien y reservar en la nevera.
- Triturar los tomates, los mangos y la cebolleta con el *vinagre* y emulsionar con el aceite.
- Si queda muy espeso añadir agua muy fría y volver a triturar
- Pasarlo por el chino.
- Saltear los gambones en una sartén con un poco de aceite.
- Servir la crema de mango en una copa de cóctel.
- Decorar con los gambones