Tártaro con camarones y helado de aceite de oliva



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada de hierbas

Perejil Crespo: 10 Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 20 g
Aceto balsámico: 5 cc
Ciboulette: 10 g
Aceite De Oliva: 15 cc

Gazpacho de tomates

Pan blanco: 15 g
Pepino: 1/2 Unidad
Tomates: 3 Unidades
Pimiento colorado: 1/2 Unidad
Vinagre de vino tinto: 15 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Helado de aceite de oliva

Hojas de Albahaca: 4 Unidades
Queso Philadelphia: 100 g
Agua: 50 cc
Yemas de huevo: 2 Unidades
Hoja de gelatina: 1 Unidad
Azucar: 100 grs.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 200 cc

Tártaro de camarones

Camarones pelados: 360 g
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 5 cc
Aceite de Sésamo: 5 cc
Alcaparras: 15 g
Jugo de Limón: Algunas gotas
Wasabi: A gusto
Jengibre: 1 g
Filete de salmón: 120 g

Preparación de la Receta

Tártaro de camarones

- Pique finamente el *salmón* y los **camarones** pelados.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo y las *alcaparras*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl dentro de otro con hielo, coloque los *camarones* y el *salmón*.
- Agregue la *cebolla* de verdeo, las *alcaparras*, el *wasabi*, los aceites, el *jengibre*, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta y mezcle bien.
- Deje reposar en el frío.

Gazpacho de tomates

- Pele el pepino, abra al medio, retire las semillas y corte en cubos.
- Corte el *pimiento* en cubos.
- Pele los tomates, corte en cuartos y retire las semillas.
- Retire la corteza del pan y ralle la miga.
- Licue los tomates con el pepino, el *pimiento*, *vinagre*, el aceite de oliva, sal y pimienta.
- Añada la miga de pan poco a poco hasta alcanzar la consistencia deseada.
- Reserve en la heladera.

Helado de aceite de oliva

- Hidrate la *gelatina* con agua fría, luego disuelva sobre baño María y reserve.
- En una *cacerola* coloque el agua, el azúcar y la *albahaca*
- Lleve al fuego y deje *hervir* por algunos minutos
- Retire del fuego, pase a través de un *tamiz* y deje bajar la temperatura.
- En un bowl disponga las yemas de *huevo* y el *jugo* de *limón*.
- Bata sobre un baño María caliente hasta obtener homogeneizarla.
- Incorpore la infusión de *albahaca* y continúe batiendo hasta que espese ligeramente.
- Aparte mezcle el queso Philadelphia con el aceite de oliva hasta obtener consistencia cremosa
- Integre la mezcla de yemas, sal, pimienta y mezcle bien.
- Finalmente añada la *gelatina* y termine de mezclar.
- Trabaje en la sorbetera hasta formar un helado cremoso.

Ensalada de hierbas

- Aderece las hierbas con sal, pimienta, aceto balsámico y aceite de oliva.

Presentación

- En el centro de un plato hondo sirva el tártaro con la ayuda de un aro, corone con caviar y alrededor sirva un poco de *gazpacho*.

- A un costado sirva un bouquet de ensalada de hierbas y una quenelle de helado de aceite de oliva
- Decore con un hilo de *crema* de leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartaro-con-camarones-y-helado-de-aceite-de-oliva