

GAMBA DE DENIA A LA LLAMA CON SABAYON DE AZAFRAN Y COUS COUS DE NARANJA

Por **guaja**

Creado **10/11/2010 - 21:09**

Enviado por guaja el Lun, 10/11/2010 - 21:09.

descargada:

No

Tipo receta:

Marisco

GAMBA A LA LLAMA CON SABAYON DE AZAFRAN Y COUS COUS DE NARANJA

Gamba a la llama

350 g gamba

200 g sal

? Limpiar la gamba

? Colocarla en sal 3 minutos (lavar)

? Reposar hasta la hora del pase.

? En el momento del emplatado terminar la gamba a fuego directo.

Sambayon de azafrán

4 yemas

160 g mantequilla

5 g sal

10 hebras de azafrán

? Clarificar la mantequilla y infusionar con el azafrán

? Colocar las yemas a un baño María, emulsionar poco a poco con la mantequilla hasta obtener la consistencia de una mayonesa. Sazonar. Reserva.

Extracto de naranja

300 g naranja

100 g azúcar

3 g xantana

? Pelar y sacar las semillas de la naranja.

? Cortar y colocar en un cazo con el azúcar.

- ? Cocinar a fuego lento hasta obtener una mermelada. Triturar con la xantana.
- ? Pasar por un colador fino. Reservar.

Cous cous de naranja

- 80 g cous cous
- 10 g aceite
- 100 g zumo de naranja
- 8 g jengibre

- ? Hidratar el cous cous con el aceite.
- ? Incorporar el zumo de naranja una vez calentado.
- ? Dejar reposar 10 minutos. Incorporar jengibre rallado.
- ? Reservar.

Federico Guajardo

Gelee de albahaca

- 30 g albahaca
- 250 g agua
- 1,8 g agar agar
- 1 hoja de gelatina
- 3 g sal

- ? Blanquear la albahaca, enfriar y secar.
- ? Triturar la albahaca y emulsionar con el agua, colar.
- ? Hervir 125 g de agua de albahaca e incorporar el agar agar y disolver.
- ? Hidratar la gelatina e incorporar al agua de albahaca restante (templada).
- ? Juntar las dos mezclas y colocarlas en una placa. Enfriar.
- ? Cortarla en 2 mm. Reservar para el pase.

URL del envío: <http://www.anzuelodeoro.com/content/gamba-de-deniala-llama-con-sabayon-de-azafran-y-cous-cous-de-naranja>