

Gamba roja ibérica con berenjena, setas y su merengue.

Por **Chema Soler**

Creado **10/11/2010 - 00:57**

Enviado por Chema Soler el Lun, 10/11/2010 - 00:57.

descargada:

No

Tipo receta:

Marisco



[1]

Ingredientes 5 Pax:

5 Unid.

Cabezas de Gamba roja

110g.

Berenjena

80g.

Setas Shitake

600g.

Jamón de cerdo ibérico (deshuesado)

120g.

Chalota

c/s

Salsa de Ostras

80 ml.

Brandy

100g.

Galeras

100g.

Cebolla

6'5g.

Albúmina en polvo

2'5g.

Xantana

4g.

Gelcrem
4 Unid.
Dientes de Ajo
50g.
Tocino Ibérico
50g.
Tocino ibérico (En salazón)
100g.
Mantequilla
1L.
Vino blanco
c/s
Romero
c/s
Aceite de oliva virgen extra
c/s
Germinados

Elaboración:

- Para la gamba ibérica:

Pelar las gambas y quitarles el intestino. Reservar las cabezas.

Cortar en láminas finas el tocino en salazón.

Enrollar en una de estas láminas el cuerpo de la gamba y reservar para marcarlas al pase todas sus caras.

- Para el consomé de jamón ibérico:

Trocear el jamón y en una bandeja de horno con los dientes de ajo, por encima la mantequilla y napar con el 80% del vino.

Introducir al horno a 180% una hora y veinte minutos, he ir glaseando con el vino y su jugo.

Pasado este tiempo desgrasar la bandeja con el vino blanco restante y agua, pasar por estameña y reducir.

Introducir en una jarra para servir ya en la mesa.

- Para el salteado de berenjena y shitake:

Cortar en dados de 2mm. x 2mm. la berenjena, en brunoise la chalota y las setas shitake.

Saltear en aceite de oliva virgen extra en primer lugar la chalota y las setas hasta que quede dorado, a continuación la berenjena, agregándole gradualmente un poco de consomé de jamón, vinagre de Módena y salsa de ostras hasta reducir.

- Para el merengue de gamba roja:

En una bandeja de horno tostar a 180°C las cáscaras y los crustáceos, mientras ir rehogando las verduras cortadas a grosso modo.

Incorporar las cabezas, cáscaras, los crustáceos y flamear con el brandy.

Cubrir de agua, llevar a ebullición y mantener a fuego lento durante 40 min.

Se mezcla 200 ml. De caldo de gamba con 6,5 de albúmina en polvo y a continuación con la ayuda de una

batidora se añade 2,8gr. De Xantana y 4 de Gelcrem.

Una vez licuada la mezcla rectificar de punto de sal e introducir en un sifón con una carga de gas.

- Para el tocino confitado a baja temperatura:

Envasar el tocino fresco con una rama de romero, un diente de ajo chascado y un poco de aceite de oliva virgen extra.

Cocinar en roner a 63°C durante 16 horas, enfriar.

Cortar en dados y marcar en plancha al pase.

-Para el montaje:

En el centro de un plato semi-hondo colocar el salteado de berenjenas y shiitake.

Encima la gamba ibérica. A un lado el merengue gamba.

Distribuir los dados de panceta confitada alrededor.

Para decorar unas laminas de shiitake y unos germinados.

Por ultimo servir en la jarra el consomé de jamón.

URL del envío:<http://www.anzuelodeoro.com/content/gamba-roja-ib%C3%A9rica-con-berenjena-setas-y-su-merengue-0>

Enlaces:

[1] <http://www.anzuelodeoro.com/content/gamba-roja-ib%C3%A9rica-con-berenjena-setas-y-su-merengue>