

GAMBAS ROJAS AL AJILLO ACTUALIZADAS

Por **rarara**

Creado **10/11/2010 - 21:42**

Enviado por rarara el Lun, 10/11/2010 - 21:42.

descargada:

No

Tipo receta:

Marisco



[1]

GAMBAS ROJAS AL AJILLO ACTUALIZADAS

INGREDIENTES:

Para las gambas:

6 gambas rojas

Para la bisque de gambas:

500 gr de cabezas de gambas

300 gr de bresa de verduras cortada en mirepoix

Media rama de lemon gras

1 c/s de tomate frito

50 ml de brandy

500 ml de leche

500 ml de nata con un 18% de materia grasa

Aceite de oliva

Para los rombos de bisque cuajada:

250 gr de bisque

1'25 gr de agar agar

Para los tomates semidulces:

6 tomates cherry grandes

5 gr de jengibre

850 ml de agua

20 ml de soja

160 gr de azúcar

Para el polvo de miso:

30 gr de miso blanco

Para el aceite de ajo:

1 cabeza de ajos

1500 ml de aceite de oliva virgen extra de máxima calidad

Para las judías de soja:

8 judías de soja en vaina

Para el rábano amarillo:

1 pieza de rábano amarillo cocido

Otros ingredientes:

Ito togarasi

Germinados

ELABORACION:

Para las gambas:

Pelar las gambas dejando las cabezas, y por la parte de abajo dar un corte fino longitudinal, reservar en la nevera.

Para la bisque de gambas:

Rehogar la verdura, añadir el tomate y las cabezas de gamba. Flambear con el brandy, añadir la leche y la nata, y hervir a fuego muy lento 10 minutos, retirar añadir en lemon gras roto y dejar infusionar. Colar y reservar

Para los rombos de bisque cuajada:

Hervir la bisque y añadir el agar agar, y cola sobre un recipiente que nos quede a 1 cm de altura. Una vez frío cortar en rombos.

Para los tomates semidulces:

Escaldar los tomates y enfriar en agua y hielo y pelarlos. Llevar al fuego el agua con la soja, el azúcar y el jengibre y cuando hierva añadir los tomates, retirar rápidamente del fuego y dejar los tomates dentro del caldo una hora, poner en una placa sobre papel sulfurizado los tomates, y meter en el horno dos horas a 70 grados.

Para el aceite de ajo:

Llevar el aceite a 150 grados y añadir el ajo laminado. Retirar el ajo y reservarlo sobre papel secante.

Para las judías de soja:

Escaldar las vainas y refrescar, sacar las judías quitar la piel y separar las mitades.

Para el rábano amarillo:

Cortar bastones de 3 cm de largo por 2 mm de diámetro

ACABADO Y PRESENTACION:

Poner sal a las gambas y cubrir con el aceite de ajo, meter al horno 4 minutos a 120 grados. Disponer las gambas en el plato y alrededor de estas los demás ingredientes intercalados.

Enlaces:

[1] <http://www.anzuelodeoro.com/content/gambas-al-ajillo-actualizadas>