

GAMBA ? AL AJILLO ? MORADO DE LAS PEDROÑERAS SERVIDO CON CALDO DE AJO FRITO E IDIAZABAL.

Por *jbj27*

Creado 10/11/2010 - 17:44

Enviado por jbj27 el Lun, 10/11/2010 - 17:44.

descargada:

No

Tipo receta:

Marisco

Receta para 1 pax

INGREDIENTES

- 1 uni de Gamba roja
- 10 gr. Cerezas
- 20 gr. Papada confitada
- 5 gr. Ruccula
- 1 gr. Hebras de Azafrán
- 10 gr. Queso Idiazábal
- Sal
- 500 ml Aceite de oliva 0,4º
- 1 cabeza de Ajo

Para la Gachamiga

- 250 gr. Harina de pan
- 1 cabeza de ajo
- 1 l Agua
- Sal
- 100 ml de Aceite de oliva 0,4º

Para el caldo de Ajo frito

- Aceite de oliva 0,4º
- 15 dientes de ajo
- Sal
- 1 l Agua

PARA LA ELABORACIÓN

- Para la gamba ?al ajillo? Haremos primero un aceite de Ajo Morado de las Pedroñeras, dejando infusionar durante 1:30 min. a una temperatura de 55-60°. A la hora del pase cocinar la gamba pelada por espacio de 3-4 minutos a 55° (lo justo que este templada por el centro)
- Para la gachamiga, en una olla dorar los Ajos Morados de las Pedroñeras y reservarlos para el emplatado, echar la harina tamizada para que intente no hacer grumos y la vamos dorando hasta un color avellana. Seguidamente le echamos el agua y la disolvemos bien, cocinamos hasta que la gacha absorba toda el agua. Al cabo de un tiempo trabajándola veremos que la masa se ira soltando de la sartén, es el momento para dorarla por ambas caras. Para el pase cortaremos unos cubos y reservaremos en caliente.
- Para el caldo de Ajo frito, cogeremos una olla con aceite de oliva y freiremos los ajos hasta que estén un poco dorados, tal como los vayamos haciendo, los iremos poniendo en otra olla y cubriremos con agua. Cocinaremos por espacio de 1 hora hasta que el caldo haya reducido a 1/3 de su volumen inicial.

PARA EL EMPLATADO

En un plato sopero ponemos la gamba en el centro del plato estirada y alrededor ponemos los cubos de gachamiga, las cerezas, la papada, las hojas rucula, el azafrán y los dientes de ajos confitados. Para finalizar el plato se pone unas virutas de queso Manchego y un poco de caldo de ajo frito (se puede servir en la mesa delante del cliente, bien caliente para que azafrán también su aroma una vez servido)

URL del envío:<http://www.anzuelodeoro.com/content/gamba-%E2%80%9C-al-ajillo-%E2%80%9C-morado-de-las-pedro%C3%B1eras-servido-con-caldo-de-ajo-frito-e-idiababal>