



Så här tillagar man Mix av röd räka från Mogán, recept av chef Germán Ortega

FÖRSTA STEGEN

Kokning av räkorna

*Man kokar långsamt räkorna i vatten och salt i två och en halv minut.
Låt kallna.*

Essensen av huvudena

*Man krossar huvudena i en termomix i 10 minuter i 90°. Man heller därefter i solrosolja tills det emulgerar.
Sila och ställ undan.*

Avokadomousse

100gr avokat
8gr salt
1 lime

Vispa allt tills man får en mjuk mousse.

Luft av lime

100gr limesaft
2gr ingefära
1/2 vitlöksklyfta
5gr koriander

Ställ i kylskåp en timme, därefter sila och tryck för att få ut all saften.

Tillsätt 1 gr sojalecitin.

Vispa med en mixer eller minipimer alla ingredienserna tills man får ett riktigt luftigt skum.



Vinägrettsås

*100 gr olivolja
40 gr äppelvinäger
20 gr honung
10 gr Dijonsenap*

Vispa alla ingredienserna till en jämn vinägrettsås.

Andra ingredienser att serveras med och dekorerar maträtten

Schalottenlök i ringar, grillad paprika, koriandergroddar, caviar de AOVE (Olivolja Virgen Extra).
Blötlägg räkan i vinägrettsåsen och därefter lägg den på tallriken som om det vore en skaldjursröra.

Ett råd från chefen:

Försök att äta alla ingredienserna tillsammans på skeden.