



## Así se cocina el salpicón de gamba roja de Mogán, receta del chef Germán Ortega

### **PASOS PREVIOS**

#### **Cocción de la gamba**

Cocinamos lentamente las gambas con agua y sal durante 2 minutos y medio.  
Enfriar y reservar.

#### **Esencia de sus cabezas**

Trituramos en una trituradora o Thermomix las cabezas durante 10 minutos a 90°. Incorporamos aceite de girasol hasta conseguir emulsionar.  
Colar y reservar.

#### **Mousse de aguacate**

*100gr de aguacate*

*8gr de Sal*

*1 lima*

Batir todo hasta conseguir una mousse suave.

#### **Aire de Lima**

*100gr de zumo de lima*

*2gr de jengibre*

*1/2 diente de ajo*

*5gr de cilantro*

Macerar en nevera durante una hora, después colar y apretar hasta sacar todo el jugo.

Añadir 1gr de lecitina de soja.

Batimos con una batidora o minipimer todos los ingredientes hasta conseguir una espuma muy aireada.

**Vinagreta**

*100gr Aceite de oliva*

*40gr de Vinagre de Manzana*

*20 gr de Miel*

*10 gr de Mostaza de Dijon*

Batir todos los ingredientes hasta conseguir la vinagreta.

**Otros ingredientes que acompañan y decoran el plato**

Chalota en aros, pimiento asado, brotes de cilantro, caviar de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra).

Macerar la gamba en la vinagreta y luego disponer en el plato como si de un salpicón se tratara.

*Un consejo del chef:*

Intentar comer todos los ingredientes en conjunto en la cuchara.