

FINAS LÁMINAS DE GAMBA



Tiempo de preparación: 60 minutos

Número de personas: 8-10 personas



INGREDIENTES

10 Gambas roja
Caldo de pollo(hasta cubrir)
100 g de parmesano
150 g de marcarpone
2 cucharas de leche
Capsula de aceite aroma
de trufa
Pimienta
Sal

Preparación

- 01** Peleamos y limpiamos las gambas, guardamos las cabezas para hacer despues un jugo que lo acompañará.
- 02** Ponemos las gambas en una tabla sobre papel film y las tapamos con éste. Con ayuda de una sarten las aplastamos hasta que queden finas.
- 03** Metemos las gambas unos 10 min en el congelador.
- 04** Mientras freimos las cabezas, con un chorro de aciete, las vamos chafando para que vayan soltando su jugo.
- 05** En un colador, aplastamos las cabezas para sacar su jugo mientras lo volcamos en un cuenco a parte.
- 06** Ese jugo lo mezclamos con aceite de oliva.
- 07** Exprimimos un chorro de naranja y le echamos otro chorro de lima.
- 08** Sacamos el carpacho del congelador y le ponemos sal.
- 09** Con un pincel ponemos la salsa que hemos elaborado por encima del carpaccio.