



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Gamba amontillado



Ingredientes

- 8 gambas
- 20 dado de naranja confitada
- Hojas de perifollo
- Hojas de eneldo
- Hojas de hinojo
- Brotes de sisho morado
- Brotes de sisho verde
- 75 g de amontillado

Caldo de cebolla

- 500 g de cebolla
- 40 g de aceite de oliva extra virgen
- 500 g de agua
- 3 g de agar agar

Veloute de crustáceos

- 6 yemas de huevo
- 140 g de caldo de crustáceos
- 165 g de nata

Caldo de cebolla

Cortar la cebolla en juliana, colocarla en una paella junto con el aceite de oliva y sofreírla lentamente hasta que tome color tostado y luego agregarle el agua fría. Dejar hervir 2 horas a fuego suave y al cabo de ese tiempo colar para obtener el caldo. Mezclar con el agar agar, llevar a ebullición y dejar cuajar en recipientes de 1/2 cm de alto. Cortarlos de diferentes medidas y reservar en frío.

Veloute de crustáceos

Calentar el caldo de crustáceos con la nata y una vez que la mezcla hirviéretirar del fuego y agregar la yemas poco a poco. Colocar en un molde y cocinar a baño maría en horno a 160°C por 20 minutos. Luego triturar hasta que quede un puré muy fino. Reservar.

Cocción de la gamba

Pelar el cuerpo de las gambas y pasarles un palillo para que queden rectas. Colocar un tamiz fino dentro de una paella, agregar el amontillado y colocar la gamba sobre el tamiz, dejar cocer por 2 minutos y retirar.

Montaje del plato

Colocar los aros de cebolla en el plato, una lágrima de veloute de crustáceos, las gambas, los dados de naranja confitada y las hierbas.