

Tercio Gamba

Euskal Encounter 23 Edition

Ingredientes: (Para 2 pintxos)

- 1 patata
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 8 gambas o langostinos
- Medio vaso de harina
- Dos cucharaditas de miel
- Vinagre de Módena o cualquier otro vinagre aromatizado
- Aceite
- Pimienta
- Sal
- Una o más especias aromáticas al gusto (en este caso usaremos eneldo)

Paso a paso:

La salsa:

Pelamos las gambas y guardamos la cabeza y las cáscaras. La cola la reservamos aparte para el crujiente. Salteamos en la sartén un minuto las cáscaras y mientras tanto pones en un recipiente el vinagre de Módena. Cuando las cabezas y cascarras de las gambas estén en su punto (es 1 minuto pero el color te lo dirá exactamente) añádelas al vinagre. Pela una cebolla pequeña y pícala muy fina, parte el tomate por la mitad y añade en el vinagre tanto la cebolla picada como el zumo del tomate exprimiéndolo como si fuera un limón. No ha de caer nada de carne del tomate, sólo jugo y los gajos de las semillas. Ahora con un tenedor estruja todo bien para que las cabezas de las gambas, las cáscaras y la cebolla suelten todo su jugo dentro. Pásalo todo por el colador y obtendrás la salsa. Reserva un poco de salsa para el emplatado y sumerge las gambas en la salsa y déjalas reposar (mínimo 10 minutos, más adelante explico cómo y por qué)

La base:

Corta dos rodajas de patata de aproximadamente 0.5cm de grosor e introdúcelas en una sartén con aceite muy caliente. Si es la sartén donde previamente salteaste las cabezas de gamba aún mejor para que incorpore el saborcito. Es importante que las patatas entren con el aceite muy caliente y bajarlo al mínimo inmediatamente después de ponerlas. De esta forma se dorarán por fuera y quedarán con una textura suflé por dentro.

Mientras las patatas se hacen corta 4 láminas de ajo muy finas y fríelas en el mismo aceite en el que se están friendo las patatas, como tienes tiempo mientras se hacen las patatas puedes freír estas láminas de una en una para asegurarte que las haces a la perfección. Lo importante es que no se doren demasiado porque amargarían y eso puede ocurrir muy rápidamente si las has cortado realmente finas. Una vez están doraditas y crujientes, estas láminas denominadas “chips de ajo” se reservan hasta el emplatado sobre papel de cocina para que se sequen mejor.

El Crujiente:

Llena medio vaso de harina, añade una pizca de sal, otra de pimienta y las especias que hayas elegido bien picaditas. Vierte agua fría poco a poco y ve removiendo hasta que te quede una pasta muy cremosa (esa es nuestra tempura). Introduce en la tempura las colas de las gambas (si si la cola en sí, eso que parece un abanico) y fríelas en aceite muy caliente hasta que tengan ese color doradito que nos gusta en las croquetas o varitas de merluza. Estate atento porque flotan y hay que ir dándoles la vuelta para que se fríen bien por los dos lados. Una vez las tengas sácalas y ponlas en papel de cocina para que suelten aceite.

Las gambas:

Tienes dos opciones: cocinarlas en sartén o en el propio vinagre. En ambas opciones es vital que antes las cortes en dos mitades por la espalda sin separarlas del todo y quitar la tripa (ese hilillo negro que tienen dentro).

Si tienes poco tiempo o prefieres hacerlas en la sartén con que hayan estado diez minutos sumergidas en la salsa es suficiente. Saltéalas con un poco de sal y pimienta y ponte a emplatar.

Si las vas a hacer en vinagre es vital que cuando te pongas a hacer el plato lleven al menos 4 horas sumergidas en la salsa. En ese caso ponlas en un plato, sécalas con un papel de cocina para que no tengan mucha salsa, salpimentalas y ponte a emplatar.

El emplatado:

Elige un plato bonito y pon en el centro una cucharadita de la salsa que reservaste (no en la que has macerado las gambas). Pon encima de esta salsa una rodaja de patata, salpimentala, sobre ella dos chips de ajo y encima reparte una cucharadita pequeña de miel. Coloca 3 gambas encima y una al lado y para rematar pon dos colitas en tempura para añadir la textura crujiente y coloca un par de brotes frescos de las especias que hayas elegido. En la tempura no importa que hayas usado una versión desecada de la especia pero en el emplatado es preferible no poner nada si no dispones de ello (como fue mi caso en la euskal) a poner una especia desecada que dará una textura pobre y no aportará frescor, que es lo que busca.

Decir también que pese a ser un plato de marisco y llevar un par de salpimentados el sabor en boca es muy ligero de sal. A quien le gusten los sabores más fuertes lo puede corregir con un pelín de sal fina espolvoreada sobre el pintxo.