

Juanjo Martínez

Terrum restaurante
Hyatt Regency
Barcelona Tower

hyattregencybarcelonatower.com



Carpaccio de gamba blanca



GAMBA BLANCA	6 UN	CAVIAROLI DE LIMÓN	8 UNIDADES
ACEITE DE OLIVA SUAVE	20ML	HUEVAS DE TRUCHA	10 UNIDADES
PLACTON EN POLVO	1 GRAMO	FLORES	6 PETALOS
ESPIRULINA	5 GRAMOS	SAL MALDÓN	
HUEVO	1 UN	PIMIENTA	
ACEITE DE OLIVA SUAVE	10ML		
VINAGRE DE MANZANA	25 ML		
ZUMO DE LIMA	1/4 LIMA		
ESPIRULINA	4 GRAMOS		

Para el carpaccio de gamba blanca:

- Pelamos las gambas y reservamos las cabezas para el aceite de plancton.
- En una tabla estiramos papel transparente o papel de horno vegetal, repartimos las gambas con poca separación entre ellas y tapamos con otro papel.
- Con la ayuda de una espátula aplastamos las gambas con suavidad para que quede una masa plana pero uniforme y le damos forma rectangular con la misma espátula.

Para el aceite de plancton:

- Salteamos las cabezas de gambas que hemos reservado del carpaccio en una sartén con un poco de aceite, machacándolas para que suelten todo el jugo posible.
- Con un colador fino, colamos el máximo jugo posible de las gambas mientras apretamos las cabezas. Lo dejamos enfriar.
- Mezclamos, junto con ese jugo, un poco de aceite virgen extra y un poquito de polvo de plancton, o en su defecto, espirulina en polvo y lo unificamos con unas varillas hasta que emulsione.

Para la mayonesa de espirulina:

- Preparamos una mayonesa mezclando un huevo, aceite de oliva suave, vinagre de manzana, un poco de zumo de lima y espirulina en polvo en un recipiente o vaso alto. Con la ayuda de una túrmix hacemos la emulsión de todos los ingredientes, batiendo la mezcla siempre desde el fondo del recipiente.

Una vez tengamos todos los ingredientes hechos, estiramos el carpaccio en un plato plano, añadimos por encima sal, pimienta y el aceite de plancton. Encima, con la ayuda de una manga pastelera o con una cucharita de café, hacemos unos puntos con la mayonesa de espirulina. Repartimos también unas huevas de trucha, unos pétalos de flores y unos brotes de mézclum. Para finalizar, rallamos un poco de piel de lima por encima para dar frescura al plato.