



Texturas de moluscos

Autor: Raúl Losada, Palacio de los Ávila y Tiedra
(Ciudad Rodrigo, Salamanca)

Carpaccio de cigalas

Ingredientes:

- 8 Cigalas del nº 1

Elaboración:

Separar la cabeza de las colas. Pelar las colas. Hacer un corte longitudinal en el lomo por la parte superior y extraer el conducto intestinal. Cortar una bolsa de vacío, como un libro abierto y untar con aceite. Poner dos colas encima y cerrar el libro. Se espalma dándole forma redonda. Congelar.

Bogavante cocido

Ingredientes:

- 4 bogavantes de 400gr

Elaboración:

Cocer el bogavante en el horno en modo vapor a 100º durante 10 min. (para que la cola quede estirada nos ayudamos de un palo de brocheta que introducimos por la cola antes de meter al horno). Refrescar en agua con hielo para cortar la cocción. Pelar el bogavante y reservar.

Pan de gamba

Ingredientes:

- 100gr de gamba
- ½ baguette
- 1diente de ajo
- 5 cl de aceite
- Sal, pimienta, pimentón al gusto

Elaboración:

Pelar las gambas. Triturar en thermomix hasta conseguir una masa homogénea. Lamimar longitudinalmente la baguette. Colocar las láminas de pan sobre un papel sulfurizado y extender sobre ellas la masa de gambas. Poner encima otra lámina de pan y pasar el rodillo. Congelar. Una vez congelado, cortarlo en forma triangular. Hornear a 180º durante 5 min.



Montaje del plato

En un plato trincherero colocamos el carpaccio de cigala, lo aliñamos con unas gotitas de zumo de limón, sal y pimienta. Cortamos la cola del bogavante en rodajas transversales y lo colocamos en forma de media luna. En el hueco que nos queda poner diferentes tipos de lechugas (friseè, hoja de roble, lollo-rosso) en bouquet. Apoyamos las pinzas del bogavante sobre el bouquet, y posteriormente colocamos el pan de gambas.

Para terminar aliñamos el plato con un sofrito de aceite, ajo y pimentón, luego añadimos unas gotitas de aceite de cebollino para crear contraste.