

• GAMBA CON SU SALSA Y SÉSAMO CARAMELIZADO

INGREDIENTES 4 unidades - 30 min - Dificultad: fácil

- 4 gambas frescas
- 1 pimiento del piquillo
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil picado
- Cristales de sal
- 1 sobre de **Sésamo Caramelizado**



ELABORACIÓN

- Pelar las gambas, cortar un poco la parte ancha y retirar el intestino. Reservar las cabezas.
- Pinchar las gambas con una brocheta atravesándolas longitudinalmente.
- Saltear las gambas en sartén con una pizca de aceite y sal.
- Triturar el pimiento del piquillo y mezclar con un poco de aceite de oliva virgen extra y perejil picado.
- Saltear las cabezas con un poco de aceite de oliva y sal.
- Exprimir las cabezas para extraer toda su esencia y colar.
- Emplatar la salsa de gambas en un lado del plato y la vinagreta de pimiento en el otro lado.
- Empanar la punta de la gamba en sésamo caramelizado.
- Emplatar y poner cristales de sal encima.

