

Gazpacho de sandía con tartar de gambas

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 4 personas):

Para el gazpacho

- ½ kg. de sandía
- 100 gramos de tomate pera
- 10 gramos de ajo
- 100 gramos de fresas
- 50 gramos de cebolla
- 100 gramos de pepino
- 50 gramos de pimiento rojo
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Vinagre

Para el tartar de gamba

- 500 gramos de gamba fresca
- 10 gramos de cebolla de Figueres cortada
- 10 gramos de cebollino
- 10 gramos de tomate natural picado
- Sal
- Aceite
- Pimienta de Espelette

- Pimienta
- Zumo de lima

Para montar el plato

- Alcaparras
- Brotes tiernos
- Ralladura de limón
- Huevos de caviar
- Tostaditas de pan

/ Preparación

Preparación Gazpacho

Cortamos todos los ingredientes en pedazos para poder triturarlos fácilmente.

Mezclamos todos los ingredientes cortados, los trituramos, los ponemos en su punto de sal y reservamos.

Preparación tartar

Picamos todos los ingredientes y los mezclamos, rectificando de sal y de picante.

Pasamos a montar el plato, para lo cual colocamos, en un plato sopero por persona y con la ayuda de un molde redondo, unos 50 gramos del tartar de gamba, que decoramos con unos brotes tiernos, un poco de ralladura de limón, unos huevos de caviar y una alcaparra.

Servimos los platos acompañados de unas tostaditas de pan y de una jarrita de gazpacho para cada comensal.