

Tortilla de gambas y papada de cerdo

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 o 2 personas:

- 4 gambas blancas
- 4 gambas rojas
- 2 huevos camperos
- 30 g de papada de cerdo mallorquín (4-5 filetes)
- Cebolleta china troceada
- Aceite de oliva
- Ajo
- Sal
- 2 guindillas
- Cebollino

/ Preparación

Preparación

- Para empezar, preparamos en un cazo un refrito de ajos, con unos 10 dientes de ajo y dos guindillas. Reservamos.
- Retiramos las cabezas de las colas de las 8 gambas.
- Aprovechamos el jugo de las cabezas, que aporta mucho sabor, y lo reservaremos en un bol.
- Añadimos los huevos a ese bol y removemos bien.

- A continuación, salteamos con cebolleta y sal dos gambas rojas y dos blancas en una sartén durante unos segundos. Dejamos las otras 4 gambas separadas, ya que las serviremos crudas al final.
- Incorporamos el salteado al huevo batido con el jugo de las cabezas y lo añadimos a una sartén muy caliente con un chorrito de aceite de oliva.
- Dejamos que la tortilla se haga solo por un lado, unos 15 segundos. Quedará muy poco hecha, para que podamos rebañar con pan.
- Emplatamos. Para ello, colocamos las 4 gambas que habíamos reservado y cubrimos la tortilla con las tiras de papada de cerdo.
- Como toque final, echamos una cucharadita del refrito de ajos y un poco de cebollino por encima.