

Carpaccio de gamba canaria

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: David Moraga. *Coordinador científico:* José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“El carpaccio de gambas canarias [el camarón soldado] es un plato muy sencillo, sólo lleva la gamba canaria, un poquito de limón, el aceite que extraigo de las propias cabezas, las cebollas confitadas y la decoración. Es un plato muy natural en boca, pero si no hay gambas y lo haces con camarón [narval] también queda muy buena”, explica David Moraga, 2º jefe de cocina central en el hotel GF Victoria, en Adeje (Tenerife).

■ INGREDIENTES/4 p.

–400 g de cebolla blanca
–0,5 litros de aceite de oliva
–50 g de azúcar moreno

–1 kg de gamba canaria
(camarón soldado)
–sal Maldon

–pimienta negra
–zumo de lima
–mezclum

■ PREPARACIÓN

- Cortamos la cebolla en brunoise muy fino, las rehogamos hasta dorar añadiendo, antes de terminar, azúcar moreno y reservar.
- Limpiamos los camarones y confitamos las cáscaras y cabezas con aceite de oliva hasta sacar todo el sabor del camarón.
- Extender film y poner los camarones sin dejar espacio y a un tamaño similar al plato donde los serviremos. Tapamos con otro film.
- Espalmar hasta que quede fino y regular. Recortamos de la forma exacta que tendrá en el plato y congelar con el film puesto. A la hora de servir, sacar el film y poner en el plato sin descongelar.
- Una vez descongelado, aliñamos con sal, pimienta y zumo de lima y ponemos la cebolla formando un anillo alrededor de los camarones.
- Terminamos vertiendo aceite de la que habíamos preparado anteriormente y decoramos con mezclum.

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna