



Tàrtar de gamba vermella amb patata, tomàquet i caviar de la Vall d'Aran.

Ingredients per a 4 persones.

800 gr de gamba petita de la Costa Brava.
150 gr de patata bona "buffet".
120 gr de tomàquet bo
una mica de porradell
1 gra d'all
1 bitxo petit
50 gr de caviar de la vall d'Aran.
½ llimona
oli d'oliva verge Arbequina de la millor qualitat

Elaboració

Començarem coent la patata amb pell dins aigua i sal, fins arribar a una cocció òptima . Seguirem ratllant el tomàquet sense les llavors i l'amanirem amb sal, oli d'oliva verge i una mica de sucre i ho deixarem reposar. A continuació anirem per les gambes, les pelarem traient-ne el ventre i les picarem amb el ganivet. Per altre banda a part, posarem una paella al foc amb un xic d'oli i un gra d'all i el bitxo fins que quedi ben daurat per afegir-hi els quatre caps de gamba i do deixarem coure un minut aproximadament. Finalment amb l'ajuda d'un colador xinès obtindrem un oli amb gust de gamba a l'allet.

Per acabar-ho amanirem la gamba amb sal pebre blanc, llimona i oli de tal manera que si trobin tots aquests gustos sense que cap d'aquest destaqui per sobre d'un altre*.

Ja per acabar amb l'ajuda d'un motlle en forma de circumferència, posarem una primera cap de patata xafada amb l'ajuda d'una forquilla i amanida amb oli i sal, seguidament el tomàquet previament amanit i finalment el tàrtar de gamba, acabem el plat amb un cordonet d'oli de gambes a l'allet, el caviar i un xic de porradell picat.

*molt important