

Tronco de Gambas al Ajillo

Gerichtart: Pescados y Mariscos · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Pastelero

ZUTATEN

0	
100 gr	Leche — entera
2 dientes	Ajos
	Sal
	Perejil
600 gr	Queso — cremoso
Mousse de gambas	
250 gr	Gambas — peladas
	Sal
	Aceite oliva
800 ml	Nata — líquida

ZUBEREITUNG

Para hacer esta receta hay que tener un molde de hacer troncos semicirculares.

Saltear con un poco de aceite de oliva el ajo y perejil muy picados cuando este salteado añadir la leche y la sal,

Una vez mezclado y templado se mezcla con el queso cremoso.

Mousse de gambas

Saltear las gambas junto a la sal en una sartén previamente picadas o en trozos mezclarle la nata dejar enfriar y montar en batidora como si fuese una nata o crema de leche corriente.

Montaje

Rellenar con la mousse de gambas hasta la mitad del molde seguidamente el cremoso de ajo y perejil y encima el resto de la mousse.

Cerrar el molde con rebanadas de pan de molde y congelar.

Se desmolda una vez congelado y se da una fina capa de gelatina neutra con una poca de sal y se le añade un poco de perejil picado.

Para decorar poner encima del tronco unas gambas a la plancha

MAVILLUM