

Tronco de Gambas al Ajillo

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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