

Gazpacho de cerezas y tomate con tartar de gamba blanca

🕒 30 min | Reposo: 4-12 horas (maceración)

INGREDIENTES

Para el Gazpacho de Cerezas:

- 🍴 Tomate pera maduro: 500 g
- 🍴 Cerezas deshuesadas: 250 g (preferiblemente tipo Picota por su color y carnosidad)
- 🍴 Pimiento rojo: 40 g (sin nervios)
- 🍴 Pepino: 40 g (pelado y sin semillas)
- 🍴 Cebolleta tierna: 20 g
- 🍴 Ajo: ½ diente (sin el germen central para evitar repetición)
- 🍴 Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE): 70 ml (variedad Arbequina)
- 🍴 Vinagre de Jerez: 15-20 ml (al gusto)
- 🍴 Agua mineral: (Solo si es necesario para ajustar textura)
- 🍴 Sal fina: c/s

Para el Tartar de Gamba Blanca:

- 🍴 Gamba blanca de Huelva/calidad extra: 200 g (pesada ya limpia)
- 🍴 Cebollino fresco: 1 cucharadita (picado muy fino)
- 🍴 AOVE Arbequina: 1 cucharada
- 🍴 Lima: Ralladura (un toque) y 3-4 gotas de su zumo
- 🍴 Sal en escamas (tipo Maldon) y pimienta blanca recién molida: c/s
- 🍴 Acabado y Emplatado:
- 🍴 Micro mezclum
- 🍴 Gotas de AOVE premium o aceite verde (de perejil o cebollino)



ELABORACIÓN

1. Mise en place y maceración del Gazpacho:

- ✎ Lavar bien los tomates y las cerezas. Deshuesar las cerezas.
- ✎ Cortar en mirepoix irregular los tomates (conservando piel y semillas), el pimiento, el pepino y la cebolleta.
- ✎ En un bol o gastrol, mezclar todos los vegetales junto con las cerezas, el medio diente de ajo, y aliñar con la sal y el vinagre de Jerez.
- ✎ Filtrar a piel y dejar reposar en cámara un mínimo de 4 horas (ideal de un día para otro) para que los jugos se integren y comience una ligera ósmosis.

2. Turbinado y emulsión:

- ✎ Pasar la mezcla macerada al vaso de la Thermomix (o robot de cocina potente). Triturar a máxima velocidad durante 3-4 minutos hasta obtener un puré muy fino.
- ✎ Bajar la velocidad a 4-5 y añadir el AOVE al hilo para emulsionar y darle brillo y sedosidad a la sopa.
- ✎ Pasar por un chino fino o estameña presionando con un cazo para retirar pieles y conseguir una textura perfecta, limpia y brillante. Rectificar de sal o acidez si fuera necesario.
- ✎ Abatir de temperatura o reservar en cámara hasta el servicio (debe servirse muy frío, a unos 4°C).

3. Preparación del Tartar (al momento del pase):

- ✎ Pelar las gambas, retirarles la cabeza y extraer cuidadosamente el tracto intestinal con ayuda de una puntilla picar la gamba en brunoise pequeña (evitando triturarla para mantener la mordida).
- ✎ En un bol frío sobre hielo, mezclar la gamba picada con el AOVE, el cebollino, la ralladura de lima, unas gotas de zumo de lima y la sal en escamas.
Nota: Aliñar justo antes de pase para evitar que los ácidos “cocinen” la proteína de la gamba.

EMPLATADO Y PASE

- ✎ Escoger un plato hondo o cuenco preferiblemente enfriado previamente.
- ✎ Con ayuda de un aro de emplatar pequeño o haciendo una quenelle con dos cucharas, colocar el tartar de gamba blanca justo en el centro del plato.
- ✎ Añadir encima del tartar los micro brotes.
- ✎ Servir el gazpacho de cerezas muy frío alrededor del tartar con ayuda de una jarra (se puede hacer en mesa delante del cliente para mayor efecto visual).
- ✎ Terminar con unas gotas de aceite verde o AOVE extra flotando sobre el gazpacho rojo para dar contraste de color.

