

Sopa de millo, cotechino y camarones

Esta receta de **sopa de millo**, [cotechino](#) y camarones, combina la dulzura del millo, los camarones y las gambas rojas con el sabor especiado y contundente de la charcutería italiana. El **cotechino** es un [embutido similar al salami](#), reconocido como alimento tradicional en varias regiones de Italia.

Puré de millo

4 mazorcas de millo (maíz)
15 g de vinagre de vino blanco
15 g de vinagre de sidra
30 g de aceite de oliva virgen extra

Esferas de perejil con agar

40 g de jugo de perejil
1 g de agar agar
Sal
Aceite (suficiente para llenar un cuenco pequeño)

Polvo de cotechino

100 g de cotechino
40 g de maltodextrina

Para servir

4 mazorquitas de millo, cortadas a lo largo
4 gambas rojas medianas
8 camarones blancos pequeños
1 naranja (zumo y ralladura)
60 g de microbrotes de ajo y berro

Salsa de habanero

Sal

Elaboración



Precalienta el horno a 180°C.

Asa el millo: Retira los granos de la mazorca y colócalos en una bandeja. Hornéalos durante unos 20 minutos o hasta que estén cocidos. Déjalos enfriar 5 minutos y luego tritúralos en una licuadora con el aceite de oliva, la sal y los vinagres. Pasa la mezcla por un colador y reserva.

Prepara las esferas de perejil: Hierve el jugo de perejil con el agar agar durante 1 minuto y añade sal. Vierte la mezcla en una botella dosificadora y gotea en un cuenco con aceite frío para formar pequeñas esferas.

Haz el polvo de cotechino: Cocina el **cotechino** crudo a fuego muy bajo en una sartén hasta que la grasa se separe. Vierte la grasa derretida en un bol y mézclala con la maltodextrina hasta obtener una textura pulverulenta.

Emplatado

Dora las mazorquitas en una sartén caliente durante un par de minutos.

Marina los camarones y las gambas en la ralladura, el zumo de naranja y la sal durante unos minutos.

Calienta suavemente la sopa de millo.

Sirve la sopa en un cuenco junto con las mazorquitas, los camarones, las esferas de perejil y los microbrotes.

Añade dos gotas de salsa de habanero y espolvorea el polvo de **cotechino** por encima.