

Torrija y Ceviche de gamba roja con helado de mostaza verde, algas y halófilas

Receta by: Chef David López Carreño Foto: Andrés Arias

Ingredientes

5 und Pan de brioche (comprar) 1 l Leche de coco

500 g Gamba roja de Águilas

10 und Chalotíña de costa

10 g Verdolaga marina

50 g Codium fresco

50 g Mastocarpus

5 g Polvo de dulce

1 bote Mostaza verde de hierbas

1 l mix Blanco para crema helada

1 dl Brandy

200 g Cebolla roja pequeña

5 g Ají

20 g Cilantro fresco

10 g Cebollino fresco

100 g Lima

Elaboración

Hacer un fondo con las cabezas y pieles de la gamba roja y 100 g de cebolla roja, media lima, el brandy y triturar a los 30 min. Mezclar con 500 g de leche de coco y dos huevos. Bañar los panes cuadrados en rectángulos en la mezcla anterior, marcar en sartén con mantequilla y hornear 4 min a 180°C

Hacer un ceviche con la gamba quitándole previamente la tripa, incorporamos lima, ají cilantro picado y aceite de oliva virgen. Rectificamos de sal marina y reservamos

Mezclar la mostaza con el helado y turbinar en mantecadora. Montar el ceviche sobre la torrija, clavar trozos de codium, una chalotíña, cilantro verdolaga y apoyar una quenelle de helado de mostaza verde sobre la torrija terminando con polvo de dulce, ralladura de lima kaffir y cebollino.