



## Canapé de camarón, gamba roja, velo de aceituna y albahaca

**Chef Fran Agudo**  
Mont Bar Barcelona

Para esta receta, el chef se ha inspirado en la gamba roja, uno de los productos principales del Mediterráneo, y la marinaremos con una serie de especias que recuerdan al sabor único de la ginebra.

## Ingredientes

### Para la tartaleta / masa del canapé

- 160g de harina de arroz glutinoso
- 230g de agua mineral
- 25g de tahina
- 10g de alga nori en polvo
- 10g de sal fina
- 10g de camarón cocido
- Papel sulfurizado
- Bikinera
- 500ml de aceite de oliva suave

### Para el velo de aceituna

- 450g de aceituna gorda sin hueso
- 50g de piparrak encurtida
- 2.2g de agar agar

### Para marinar la gamba

- 4 unidades de gamba roja mediana
- 1kg de sal gorda
- 500g de azúcar
- 5g de cardamomo
- 5g de coriandro
- 5g de enebro
- Hielo

### Otros ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra
- Limón
- Hojas de albahaca mini
- Flores de cilantro
- Sal fina

## Preparación

### ➤ Para la tartaleta / masa del canapé



1. Preparamos la masa de la base del canapé mezclando todos los ingredientes en un bol con ayuda de unas varillas, hasta conseguir una textura esponjosa. Reservamos en la nevera.



2. Colocamos dos papeles sulfurizados en la bikinera y calentamos a media potencia.



3. Disponemos 5g de masa (elaboración anterior) justo en el centro de la bikinera, entre los dos papeles. Cerramos la bikinera y cocinamos durante 30s por cada lado. Una vez la masa esté crujiente, recortamos con la ayuda de un molde de 3cm de ancho x 5cm de largo.



4. A continuación, freímos 5s en aceite a 180°C y escurrimos bien con papel absorbente.

➤ Para marinar la gamba



1. Trituramos las especias con un molinillo y añadimos junto con la sal y el azúcar, mezclamos bien.



2. En una bandeja, disponemos las gambas encima de una cama de mezcla de sal y cubrimos totalmente. Dejamos marinar en la nevera durante 30min. Una vez pasado este tiempo, enjuagamos en agua y hielo.

➤ Para el velo de aceituna

1. Trituramos las aceitunas junto con la piparrak en el vaso americano hasta obtener un puré. Pasamos este puré por una estameña o colador, consiguiendo el jugo de aceituna y lo guardamos en un recipiente hermético en la nevera.



3. Pelamos y cortamos en trozos de 1cm y reservamos.



2. Ponemos el jugo de aceituna (elaboración anterior) en un cazo junto con el agar y lo llevamos a ebullición, removiendo con varillas.

5. Guardamos y dejamos reposar en un recipiente hermético con gel de sílice.



3. Una vez hervido, disponemos rápidamente sobre una bandeja plana y estiramos hasta cubrir toda la bandeja, buscamos obtener un velo fino.



4. Dejamos enfriar unos segundos y reservamos en la nevera para que acabe de cuajar.



3. Para acabar, en una bandeja, colocamos 4 canapés y disponemos 4 trozos de gamba marinada por canapé. Cubrimos con 2 trozos de velo de aceituna.



4. Como toque final, rallamos el limón y colocamos 2 flores de cilantro y 2 hojas de albahaca por canapé.

¡Listo para servir y disfrutar!

## ➤ Acabado y presentación



1. Ponemos los trozos de gamba marinada en un bol y sazonomos con ralladura de limón, aceite de oliva y sal. Emulsionamos la mezcla.



2. Seguidamente, cortamos el velo de aceituna en pequeñas tiras de 2cm.

