



Carpaccio de gambón

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

8 Gambones crudos
2 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra
El zumo de 1 Limón pequeño
Cebollino fresco picado al gusto
1 Puñado de avellanas o almendras picadas
Sal al gusto
Tabasco al gusto
Avellanas tostadas para decorar

Ingredientes 6-10 personas

20 Gambones crudos
5 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra
El zumo de 3 Limones pequeños
Cebollino fresco picado al gusto
2 Puñados y medio de avellanas o almendras picadas
Sal al gusto
Tabasco al gusto
Avellanas tostadas para decorar

Ingredientes 12-16 personas

32 Gambones crudos
8 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra
El zumo de 4 Limones pequeños
Cebollino fresco picado al gusto
4 Puñados de avellanas o almendras picadas
Sal al gusto
Tabasco al gusto
Avellanas tostadas para decorar

Preparación

Pelamos los gambones, les quitamos las tripas y los abrimos en forma de libro, sin llegar a cortar por la mitad. Sobre un trozo de papel film o vegetal colocamos los gambones pegados haciendo un círculo y dejando espacio en las franjas de arriba, abajo y los lados. Colocamos otro papel film o vegetal por encima. Si usamos papel vegetal, utilizamos un poco de aceite para que sea más fácil desmoldarlo. Aplastamos dando golpes con la base de un cazo para que quede finito. Para emplatar, primero quitamos el papel film o vegetal de arriba y ponemos el plato en el que lo vamos a servir encima. Quitamos el otro papel con cuidado. Limpiamos los bordes y aliñamos con aceite de oliva virgen extra, zumo de limón, unas gotas de tabasco, sal y cebollino picado. Terminamos con unas avellanas tostadas picadas por encima.