



# Tartar de gambas con aguacate y mango sobre obleas de arroz crujiente

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

8-10 Gambas (depende del tamaño)  
35 g de Mango  
35 g de Aguacate  
10 g de Cebolleta  
Cebollino o cilantro picado al gusto  
1 Cucharadita de Mostaza de Dijon  
1 Cucharada de Salsa de soja  
Salsa picante tipo tabasco o valentina al gusto  
Zumo de media lima  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva virgen extra  
1 Oblea de arroz  
Semillas de sésamo al gusto

## Ingredientes 6-10 personas

20-25 Gambas (depende del tamaño)  
70g de Mango  
70g de Aguacate  
25g Cebolleta  
Cebollino o cilantro picado al gusto  
3 Cucharaditas Mostaza de Dijon  
3 Cucharadas salsa de soja  
Salsa picante tipo tabasco o valentina al gusto  
Zummo de 1 lima  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva virgen extra  
3 Obleas de arroz  
Semillas de sésamo al gusto

## Ingredientes 12-16 personas

32-40 gambas (depende del tamaño)  
140g de Mango  
140g de Aguacate  
40g de Cebolleta  
Cebollino o cilantro picado al gusto  
4 Cucharaditas Mostaza de Dijon  
4 Cucharadas Salsa de soja  
Salsa picante tipo tabasco o valentina al gusto  
Zummo de 2 limas  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva virgen extra  
5 Obleas de arroz  
Semillas de sésamo al gusto

## Preparación

Pelamos las gambas y las picamos en trozos pequeños. Cortamos el mango y el aguacate en dados no muy grandes y picamos mucho la cebolleta. Lo ponemos todo en un bol y vamos aderezándolo con el cebollino picado, la mostaza, la salsa de soja, la picante, el zumo de lima, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra. Mezclamos con cuidado, probamos y rectificamos según nuestro gusto. Reservamos en frío. Cortamos la oblea en 8 triángulos. En una sartén, vertemos una cantidad generosa de aceite de oliva y, cuando esté bien caliente, freímos los triángulos. Si el aceite está caliente, una vez que los introducamos, inmediatamente se van a encoger y los podemos retirar a un plato con papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite. Servimos el tartar sobre las obleas con un poco más de cebollino picado y semillas de sésamo por encima.

## Notas

Lo mejor es preparar esta receta en el momento de consumir. Es importante que sirváis el tartar sobre los triángulos de oblea cuando se vaya a comer porque, si no, se reblandecen y es complicado manipularlos. Mejor consumir en el mismo día. Si se quiere preparar un plato sin gluten, se puede sustituir la salsa de soja por salsa tamari.