

TRÍO DE TARTAR DE GAMBAS CON 3 SALSAS MENÙ



Chef: Diego Ponzoni

Ingredientes Menù

20 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
8 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Tomates dátil amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X
8 g Salsa di cavolo viola (Salsa de col lombarda) - XX0X
8 g Salsa Guacamole - XQ0X
8 g Salsa Mango, Curry e Zenzero (Salsa de mango, curry y jengibre) - XP0X
al gusto Erba cipollina liofilizzata (Cebollino liofilizado) - 1250
al gusto Petali di rosa (Pétalos de rosa) - 1252
Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Ingredientes

al gusto Sal y pimienta
al gusto Hinojo
al gusto Zumo de limón fresco
15 g Burrata
10 g Calabacines
140 g Colas de gambas peladas

Preparación

Para 1 persona

Picar con un cuchillo las colas de gambas y aliñarlas con aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y una gota de zumo de limón. Repartirlas en tres cuencos pequeños. Condimentar el primer tartar con la salsa de guacamole, los tomates dátil amarillos, los pétalos de rosa y el hinojo. El segundo, condimentarlo con la burrata, la salsa de lombarda y el cebollino. Condimentar el tercer y último tartar con los calabacines cortados en juliana, la salsa de mango, curry y jengibre y la pimienta rosa.