

Salmorejo con Huevo Frito y crujiente de Gambas Cristal

Salmorejo con Huevo Frito y crujiente de Gambas Cristal, combinación de frío, caliente y crujiente, cada ingrediente aporta una de estas partes a la receta.

ingredientes

- 1 rebanada de Pan duro
- 1 Tomate grande
- 1 diente de Ajo
- Vinagre
- 1 Huevo
- 50 gr de Gambas cristal
- 1 cucharada de Harina
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración salmorejo con huevo frito y crujiente de gambas cristal

Comenzaremos por el salmorejo, en el vaso de la batidora pondremos el trozo de pan duro, el tomate partido en trozos, sal, el diente de ajo y vinagre a gusto de cada uno, trituramos todo y vamos echando el aceite de oliva virgen poco a poco hasta que se emulsione nuestro salmorejo (la batidora debe ser potente para que no se noten las pieles del tomate).

En una sartén pondremos aceite de oliva y freiremos nuestro huevo, es importante que la yema nos quede líquida.

Vamos con las gambas cristal, camarones, quisquillas... o como se le llame en cada sitio. Las dejamos escurrir y las secamos con papel absorbente, ponemos la harina en una bolsa e

introducimos también las gambas, agitamos para que cojan una capa de harina, sacamos y sacudimos para que pierdan el sobrante.

En la misma sartén donde freímos el huevo, freímos las gambas hasta que comiencen a estar crujientes, las retiramos y las dejamos escurrir.

Ya con todos los ingredientes preparados montamos el plato, ponemos una base de salmorejo que habremos sacado de la nevera (frio), sobre este el huevo frito recién hecho (caliente) y para finalizar las gambas cristal (crujientes).

Ya tendremos nuestro plato de salmorejo con huevo frito y crujiente de gambas cristal.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.