Tartar de gamba muy condimentada con su cabeza para sorber

Ingredientes: gambas, aguacate, cebolla roja, tomate de rama, jengibre, lima, pan, sal gorda, pimienta y micro mezclum.

- 1.** Cortar el cuerpo de las gambas por debajo la cabeza, limpiarlas extrayendo sus intestinos y preparar el tartar.
- 2.** En un bol añadir el zumo de lima, ralladura de jengibre, aceite virgen y un punto de sal.
- 3.** Escaldar los tomates con agua, pelarlos y cortarlos a dados pequeños.
- 4.** Picar la cebolla roja y cortar a dados el aguacate por separado.
- 5.** La cabeza de la gamba la pasaremos por la sartén con sal gorda.