

Ceviche de gamba vermella

Per l'aigua de blat de moro i pel suc de llima

Ingredients: 1 kg de blat de moro i 600 g de llima.

1. Triturar el blat de moro a la thermomix i passar-ho per una superbag.
2. Paral·lelament, espremer les llimes i colar el suc obtingut.

Pel "mojo" de blat de moro i llima

Ingredients: 400 g d'aigua de blat de moro (elaboració anterior), 200 g de suc de llima (elaboració anterior), sal i 0,2% de xantana

1. Barrejar el suc de llima amb l'aigua de blat de moro, la sal, la xantana i triturar.

Per la gamba pelada i el seu cap escaldat

Ingredients: 50 un. de gamba de 18-20 g aprox., 50 un. de cap de gamba i sal.

1. Separar el cap de la gamba amb un ganivet, de manera que tinguem una mica de carn al cap. Pelar la cua de la gamba i guardar-la a la nevera.
2. Escaldar els caps en aigua bullint amb sal durant 2 minuts. Retirar i reservar.

Per l'oli de coriandre i pel xili rocoto picat

Ingredients: 50 g de coriandre, 100 g d'oli d'oliva 0,4º y 1 un. de xili rocoto

1. Escaldar el coriandre en aigua bullent durant 1 segon i refredar-ho en aigua amb gel, per a fixar el color verd.
2. Una vegada fred, escórrer-ho bé i triturar-ho amb l'oli d'oliva, fins que quedi un oli verd amb un coriandre molt fi.
3. Pel xili rocoto picat, treure les llavors al xili i tallar-ho en *brunoise*. Finalment, guardar-ho en un recipient hermètic a la nevera.

Pels germinats de coriandre i per la ceba en juliana

Ingredients: 2 manats de germinats de coriandre, 3 un. de ceba tendra, 10 un. de mini ceba tendra i 10 un. de mini ceba tendra morada.

1. Amb l'ajuda d'unes tisores, tallar els germinats i reservar-los coberts amb un paper humit a la nevera.
2. Per la ceba, tallar-la en mitja juliana. Tallar la mini ceba tendra per la meitat i la mini ceba tendra morada en circumferències. Reservar.

Emplatat

1. Salpebrar la gamba pelada amb sal i pebre recentment mòlt. Obrir 3 alvocats i tallar-los en làmines. Salpebrar la ceba en juliana i l'alvocat en làmines.
2. Disposar en la base del plat les làmines d'alvocat, la ceba tendra i les mini ceba tendra. Damunt, col·locar les gambes i els caps de gamba.
3. Regar-ho tot amb el *mojo* de blat de moro, la llima i el rocoto picat. Amanir amb una mica d'oli de coriandre.
4. Acabar amb uns germinats de coriandre (8 aprox.), 3 flors de coriandre i ratlladura de pell de llima.