

CARPACCIO DE RAPE Y GAMBONES CON MELON AL AZAFRÁN



INGREDIENTES

500 g lomo rape limpio

100 g sal gorda

100 g azúcar

2 ramas de eneldo

18 gambones

Semillas de cilantro

Pimienta negra

Sal marina

MELÓN AL AZAFRÁN

½ melón piel de sapo

200 g zumo de mandarina

100 g mini gambas cocidas

½ limón

Azafrán en hebras

Pimienta rosa

Sal

Hojas germinados variados

MODO DE HACERLO

CARPACCIO DE RAPE Y GAMBONES

Lavar y secar el lomo de rape. Mezclar el azúcar la sal y el eneldo, cubrir el lomo y marinar en la nevera 12 horas. Retirar la sal, lavar y secar.

Dar forma de cilindro con el papel film y congelar 4 horas o lo suficiente para quede firme y se pueda rebanar muy fino. (Opcional).

Pelar, retirar las vísceras, lavar y secar los gambones.

Extender los gambones entre dos papel film, aplastar para que queden bien finos. Congelar.

MELÓN AL AZAFRÁN

Retirar las semillas del melón, y extraer bolitas de la pulpa con ayuda de una cucharilla parisienne.

Poner en un bol las bolitas de melón y las mini gambas. Añadir el azafrán, el zumo de mandarina y el de limón y mezclar bien, salpimentar. Enfriar.

Montaje

Enfriar los platos, extender sobre ellos láminas muy finas de rape, con láminas de gambones congelados. Salpimentar. Poner un poco de melón al azafrán con su jugo sobre el carpaccio. Decorar con germinados.

Servir rápidamente