

MINI ALBONDIGAS DE GAMBONES CON SALSA VIZCAINA



INGREDIENTES

700 g gambones crudos

1 cebolla

1 diente de ajo

2 huevo

Perejil fresco

Pan rallado

Azafrán

JUGO DE GAMBONES

Cabezas de gambones

1 zanahoria

1 puerro

1 ajo

Laurel

100 g brandy

500 g caldo pescado

SALSA VIZCAÍNA

1 cebolla

1 diente ajo

Salsa pimiento choricero

Jugo de gambones

Harina

1 guindilla

Aceite oliva virgen extra

PATATAS PAJA

3 patatas

Aceite oliva

Decoración: cebollino fresco

MODO DE HACERLO

ALBÓNDIGAS

Separar las cabezas y carcasas de los cuerpos de los gambones y reservar.

Retirar el intestino central y picar los cuerpos finamente.

Pelar y picar la cebolla y el diente de ajo, pochar en un poco de aceite de oliva, cuando estén hechos, añadir los cuerpos de los gambones y saltear 1 minuto.

Pasar esta mezcla a un bol y agregar el resto de ingredientes, mezclándolo bien para formar una masa compacta. Dejar enfriar y dar forma de albóndigas pequeñas y regulares. Colocar en una bandeja de horno con papel antiadherente y hornear a 180 durante unos 8-10 minutos. Reservar.

JUGO DE GAMBONES

En una sartén rehogar los restos de los gambones en un poco de aceite de oliva. Añadir las verduras picadas y saltear todo junto. Agregar la harina, tostar bien y flambear con el brandy. Incorporar el caldo de pescado y cocer todo junto durante 20 minutos. Pasar la salsa por un chino y reservar.

Terminar de cocer suavemente las albóndigas en el jugo de gambones.

SALSA VIZCAÍNA

Picar la cebolla y el diente de ajo. Pochar ligeramente en un poco de aceite de oliva. Agregar la harina y la pasta de pimiento chorricero. Añadir un poco del jugo de gambones y la guindilla. Cocer todo junto hasta que la salsa tome consistencia. Rectificar de sal y pimienta

PATATAS PAJA

Pelar las patatas y cortar con la ayuda de una mandolina. Sumergir en agua durante unos 10 minutos. Escurrir y secar muy bien. Freír por tandas en abundante aceite de oliva hasta que estén doradas y crujientes.

PRESENTACIÓN

Disponer en el plato unas mini albóndigas de gambones sobre un poco del jugo.

Cubrir cada pieza con un poco de salsa vizcaína y decorar con el cebollino picado.

Acompañar con las patatas paja.