



Jätteräkor med vit och svart vitlök, av chef Ángel Palacios

STEG FÖR TILLAGNING

Recept för 4 personer

Allergiframkallande ämnen: skaldjur, svaveldioxid och sulfit

Skala jätteräkorna:

24 st jätteräkor "Langostino Real"

- *Ta av huvudet på jätteräkorna.*
- *Skala kroppen.*
- *Öppna i form av fjäril och ta ut inälvorna. Lägg undan.*

Preparera dem:

- *Fräs huvudena i lite olivolja och salt.*
- *Pressa huvudena för att få ut essensen, sila och frys.*

Ingredienser till vitlökssåsen

250 gr skalad vitlök

250 gr olivolja 0.4°

175 gr grädde

12 gr olja för att kandera vitlöken

1. *Vi bleker vitlöken 1 minut varje gång med det kokande vattnet .*
2. *Kanderar i olja i 80° i 30 minuter.*
3. *Låt rinna av, koka vitlöken i grädde 10 minuter på moderat värme.*
4. *Därefter pressa vitlöken.*
5. *Blanda med lite av oljan som vi kanderade vitlöken i.*
6. *Sila, salta om det behövs, låt kallna och frys.*



Ingredienser till fiskbuljongen

*30 gr olivolja
750 gr fiskben
2 gr salt
250 gr vit lök skuren i bitar
1 liter vatten*

Skär fiskbenen i småbitar och stek i olivolja.
Stek den skurna löken tills den är välstekt.
Lägg fisken i en tryckkokare tillsammans med löken.
Häll på vattnet och koka i 30 minuter.
Låt kallna.
Öppna tryckkokaren och sila.
Kör i mixer och ställ åt sidan.

Ingredienser till såsen med svart vitlök

*250 gr fiskbuljong
25 gr svart vitlök*

1. Krossa den svarta vitlöken i buljongen.
2. Sila, skapa den textur man önskar och ställ undan.

Ingredienser för avslutning

*Peeled king prawns
De skalade räkorna
Såsen med svart vitlök
Såsen med vitlök
Essensen av räkorna
Knoppar av koriander
Salicornia
Knoppar av rödlök
Salt maldón
Pepparkvarn*



SLUTSTEGEN

I en stekpanna bryner man räkorna i lite olja och salt.

Värm den vita vitlökspurén.

Lägg på några bitar av vit och svart vitlök.

Med hjälp av en tesked stänk över lite av essensen.

Lägg räkorna på en tallrik, dekorera med salicornia, knoppar av rödlök och koriander.