

**ENSALADA DE GAMBAS Y MAÍZ,
por José Manuel Mójica
Legarre, Señor de los fogones**

ENSALADA DE GAMBAS Y MAÍZ

**(Receta de nuestro Chef: José Manuel
Mójica Legarre)**



Ingredientes:

1 bote de Maíz dulce.

500 grs. de gambas peladas.

1 pepino crudo cortado longitudinalmente en lonchas muy finas.

1 rulo de queso de cabra.

Huevas de trucha.

Huevas de lumpo.

Pepinillos en vinagre.

Vino blanco seco o cava brut nature.

Sal, aceite, pimienta blanca y mostaza de

Dijon a la antigua.

Espaguetis crudos.



Elaboración:

Dorar los espaguetis partidos en dos, en aceite muy caliente y reservar sobre papel absorbente.

Cocer las gambas brevemente en el vino, o el cava y reservar.

Batir el aceite, la mostaza y parte del vino, o el cava, de cocer las gambas hasta conseguir una crema ligera.

Salpimentar las gambas y aliñarlas con la mezcla de mostaza.

Sobre un plato, presentar un molde redondo y forrar el interior del mismo con dos lonchas de pepino crudo.

Rellenar el molde alternando capas de maíz y de gambas.

Cortar un pepinillo en abanico y colocarlo en el plato.

Disponer las huevas de trucha y de lumpo como en la fotografía.

Cortar el rulo de cabra en rodajas de un centímetro y gratinar.

Colocar sobre el molde una rodaja de rulo de cabra y desmoldar.

Terminar el plato clavando dos espaguetis fritos sobre el queso.