Glow Bone



APERITIVOS / ENTRANTES

Patata crujiente con tartar de gambón

1 ración

Ingredientes

YEMA CURADA EN SOJA

- Yemas
- Soja
- Cebolla
- Cabezas de gambones
- Brandy
- Agua

SALSA

- Cabezas de gambones
- Mantequilla

TARTAR DE GAMBÓN

- Gambones
- Limón
- Aceite

PATATA

- Patata cocida
- Aceite

Elaboración

YEMA CURADA EN SOJA

1. Cura unas yemas en soja, cebolla y cabezas de gambones
2. Añade un chorrito de brandy y cubre con agua

SALSA

3. Tritura y cuela
4. Añade un poquito de mantequilla

TARTAR DE GAMBÓN

5. Pica los gambones y añade limón y aceite

PATATA

6. Aplasta la patata ya cocida
7. Hornéala con aceitito

MONTAJE

8. Añade la salsa
9. Monta el plato

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone