

## ENSALADILLA DE GAMBAS

### INGREDIENTES:

- 1 KG. PATATAS
- 1/2 KG. GAMBAS
- Para la mahonesa:
  - 1 dl. Leche
  - 1/2 cucharadita del café de Sal
  - 1 cucharadita de Vinagre
  - 1/2 dl. Aceite de oliva
  - 1'5 dl. Aceite de girasol



### ELABORACIÓN:

Pelamos las gambas, reservando las cascarras y cabezas. Ponemos a cocer estas últimas, el objetivo es capturar todo el sabor del marisco. Colamos reservando el caldo. Para ello utilizamos un escurridor y un recipiente más grande que el escurridor puesto debajo. Pelamos y cortamos las patatas en cuadritos de algo más de 1 cm. Las ponemos a cocer con el caldo que hemos reservado, tenemos cuidado con la sal ya que el marisco aporta fuerza, y necesitaremos menos de la sal. . Deberían estar en unos quince minutos hirviendo, pero lo iremos comprobando porque depende del tipo de patatas que hayamos usado, el punto de cocción lo podemos saber cogiendo en una cuchara unas patatas y apretándolas con un tenedor, deberían poder machucarse con facilidad. Cuando las patatas están cocidas, apartamos del fuego, incorporamos las gambas en la olla, y sin demorarnos nada volcamos todo en el escurridor. Con este calor las gambas tienen suficiente para su cocción, y la textura de las mismas quedará suprema. Dejamos enfriar sin mover demasiado para no romper todo.

Si somos bien aprovechados, al caldo todavía le quedaría una aplicación. Lo dejamos enfriar y hacemos cubitos congelados, que nos servirán para realzar el sabor a sopas o cazuelas.

Mientras hacemos una lactonesa (mahonesa de leche). Ponemos todos los ingredientes en el vaso de la túrmix, introducimos hasta el final el brazo de la misma y batimos a velocidad máxima, cuando vemos que está emulsionando en el fondo vamos levantando hacia arriba poco a poco hasta que todo haya emulsionado y haya quedado homogénea, no importa que parezca dura, se puede aclarar con unas gotas de agua, de leche, o de limón si está demasiado suave, para la ensaladilla nos interesa así.

Por supuesto podemos utilizar mahonesa comercial "de bote", es mucho más cómodo, y sobre todo en hostelería más seguro.

Cuando las patatas estén frías, mezclamos con la mahonesa y decoramos al gusto.