

Timbal de aguacate con gambas

Ingredientes:

Para 4 personas:

- 1 aguacate
- 1/2 pomelo
- Piña tropical natural (o de lata en su jugo)
- 20 Langostinos (5 por persona)
- Sal Maldon

Para 250 grs. de salsa cocktail:

- 150 grs. de aceite de oliva suave o de girasol
- 2 yemas de huevo
- 40 grs. de ketchup
- 3 grs. de salsa Perrins
- 5 grs. de brandy, whisky o ron
- 10 grs. de nata líquida
- 3 gotas de tabasco
- 30 grs. de zumo de naranja
- Sal
- 15 grs. de mostaza Dijon
- Pimienta negra molida



Cómo se prepara:

1. **Primero preparamos la salsa**, que la podemos tener lista del día anterior, para ello pesa el aceite y reserva en una jarra o vaso aparte. En el vaso de la batidora ponemos el resto de los ingredientes, los batimos unos segundos para que se mezclen bien y seguidamente vamos añadiendo el aceite poco a poco sin dejar de batir (como si hicieras una mayonesa) hasta que la salsa baja cogiendo cuerpo (esta salsa queda más líquida que una mayonesa y que la salsa rosa).
2. **Cocemos las gambas** y una vez frías las pelamos, les quitamos las cabezas y las cortamos por la mitad longitudinalmente. Reserva 1 para cada timbal con la cabeza y la cola para decorar.
3. **Cortamos el aguacate** por la mitad, le retiramos la pipita, lo pelamos y lo cortamos en láminas finas.
4. **Pelamos la piña**, quitamos el tronco central y la cortamos en rodajas finas de 0,5 cm. aprox.
5. **Pelamos el pomelo** quitando bien toda la parte blanca y lo cortamos en rodajas finas.

Montaje del plato:

1. Ponemos un aro de emplatar en el plato donde vayamos a servirlo, y vamos colocando todos los ingredientes por capas presionando ligeramente, primero una capa de aguacate, segundo la piña, tercero el pomelo y por último las gambas cortadas por la mitad, repetimos todos los ingredientes menos el pomelo.
2. Retiramos el aro con cuidado para que no se nos caiga nada, rematamos con una gamba entera y añadimos un poco de la salsa cocktail, no mucha, es mejor poner el resto de la salsa en una salsera y que cada comensal añada la que quiera.

Trucos y consejos:

- * *Para pelar la piña natural existen en el mercado aparatos específicos de diferentes tipos que eliminan a la vez la cáscara exterior y el centro. Como yo no tengo este aparato la he pelado con un cuchillo (no tiene dificultad) y para eliminar el centro que es duro he usado un descorazonador de manzanas. También puedes usar piña de lata si no te quieres complicar la vida :-)* aunque el sabor no tiene comparación.
- * *Los aros de emplatar los venden en muchas tiendas de menaje de cocina, pero si no tienes o no quieres comprarlo te puedes fabricar uno muy fácil. Coge una botella de agua de plástico de las de 50 cl. (mejor que sea lisa, sin estrías) y córtale el culo y la parte de arriba con unas tijeras para que te quede un cilindro de unos 7 u 8 cms. de altura.*
- * *El pomelo tiene un sabor amargo que no gusta a todo el mundo, puedes sustituirlo por una naranja.*
- * *Puedes sustituir la salsa cocktail por una sencilla salsa rosa, que también está muy buena y es más fácil de hacer, mezcla mayonesa con Ketchup más o menos a partes iguales, añade unas gotas de whisky, ron o coñac y mézclalo bien.*
- * *Añade un poco de sal en escamas al aguacate en el momento de emplatarlo, le dará mucho más sabor.*