



MENÚ

1



PREPARACIÓN  
60 MIN



CANTIDADES PARA  
4-5 PERSONAS



## LECHE DE TIGRE VEGETAL CON RAVIOLI DE GAMBA Y AGUACATE

Cristina Camprubí Torraguitart - 1er Premio en el I Concurso "El Aguacate en la Cocina"  
Escuela de Hostelería Joviat (Manresa - Barcelona)

## LECHE DE TIGRE VEGETAL CON RAVIOLI DE GAMBA Y AGUACATE

### INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

#### LECHE DE TIGRE VEGETAL

10 gr zumo limón  
15 gr zumo lima  
270 gr caldo de moluscos  
1 aguacate y medio Trops  
media cebolla tierna  
6 gr ají  
Jugo de las cabezas de cigala  
Aceite de oliva  
Sal

*Mezclar todos los ingredientes en un vaso americano, triturar y colar. Reservar en frío.*

#### RAVIOLI DE GAMBA Y AGUACATE

1. Gamba  
½ Aguacate  
50 gr quinoa  
2 Champiñones  
1/2 Cebolla tierna  
5 Gr alcaparras  
Aceite de oliva  
Sal

Jugo de las gambas salteadas

*Pelar las gambas y aplastar las colas haciendo un carpaccio pequeño.*

*Hervir la quinoa, enfriar i reservar.*

*Cortar los demás ingredientes en brunoise bien fina.*

*Mezclar todos los ingredientes y sazonar con sal y aceite de oliva.*

*Hacer el ravioli poniendo la mezcla entre el de gambas, reservar en frío.*

#### GUARNICIÓN

1 un. Cigala  
1 un. Tomate raff  
1 un. Aguacate  
1 un. Rabanito  
1 un. Cebolla roja  
3 un. Mini mazorca fresca  
Germinado de cilantro  
Ito togarashi  
Aceite de guindilla  
Sal maldon

*Blanquear la cigala. Sacar las semillas del tomate. Hacer tiras de aguacate. Cortar el rabanito a láminas muy finas. Blanquear las mini mazorcas y quedarnos con las puntas. Pintar el ravioli con aceite de oliva y disponer de sal Maldon.*

*Disponer el ravioli en el plato con los demás ingredientes jugando con los colores y las texturas, servir la leche de tigre vegetal bien fría en una jarra.*

