



## Verdinas con Gambas y Ajo Morado.



**DIFICULTAD**  
MEDIA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
APERITIVO



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
90 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
MORADO

### Ingredientes

- 1 cabeza de Ajo Morado
- 200 gr de Verdinas
- 6 Gambas Blancas
- 1 Zanahoria
- 1 Puerro
- 5 gr Huevas de Salmón
- Cebollino fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

## Paso a Paso

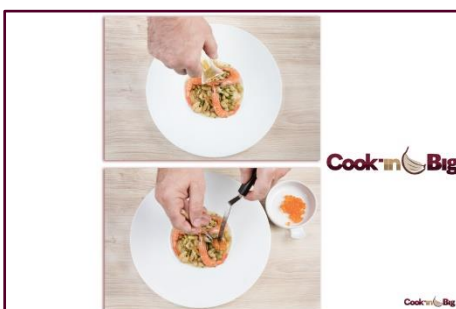


1. El día de antes, pondremos las Verdinas a remojo en agua, para que se hidraten 24 horas antes de utilizarlas.
2. Partimos la cabeza de Ajo Morado por la mitad, de forma transversal.
3. Pelamos la Zanahoria y limpiamos el Puerro. Cortamos ambas verduras por la mitad, como hemos hecho con el Ajo.
4. En una cazuela a fuego medio-alto añadiremos un chorrito de Aceite, la cabeza de Ajo, el Puerro, la Zanahoria y las Verdinas escurridas. Añadimos una pizca de Sal y rehogamos durante unos minutos. Después, cubrimos el conjunto con Agua.
5. Dejamos cocer aproximadamente 1 hora y media, hasta que las Verdinas estén tiernas. En ese momento, añadiremos las Gambas y retiraremos del fuego.



### TERMINADO DEL PLATO:

6. En Separaremos el caldo, la Zanahoria, el Puerro y unas cuantas Verdinas para triturarlo y obtener una crema fina.
7. Pelaremos 1 o 2 dientes de Ajo y los laminaremos.
8. En un plato hondo añadiremos un poco de esta crema como fondo. Por encima, colocaremos unas cuantas Verdinas y 3 Gambas por comensal.
9. Añadiremos algunas láminas de dientes de Ajo y, sobre estas, un poco de Huevas de Salmón.
10. Terminaremos espolvoreando el Cebollino picado por encima.



### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Conforme se vaya evaporando el agua en la cocción, podemos ir añadiendo un poco de agua fría para cortar esa cocción y que las Verdinas queden más tiernas todavía.
- En el momento en el que rehogamos la cabeza de Ajo con el Puerro y la Zanahoria, podemos añadir 2 o 3 Gambas y dejarlas cocer con el resto. De este modo, aportarán un mayor sabor al conjunto, aunque perderán su textura por completo y luego deberemos sustituirlas por otras.