



ALBERTO CHICOTE

Responsable de los fogones de NODO, se decanta por una cocina de fusión mediterráneo-oriental fundamentalmente japonesa muy creativa.



RESTAURANTE NODO

Instalaciones y diseño exquisito, y una selecta carta de más de 30 platos que varían según temporada. Atención especial a los postres.
C/ Velázquez, 150 · MADRID
Tel. 91 564 40 44

Gaspacho transparente con Gambas sisho y sorbete de pepino



INGREDIENTES

Pronagar®
Gaspacho (sin pan ni aceite)
Gambas blancas
Hojas de sisho
Sorbete de pepino
Sal
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Elaborar un gazpacho al gusto pero sin poner el pan ni aceite.

Una vez triturado no muy fino, se pone a escurrir en una estameña por espacio de 8-10 horas.

Recoger al final todo el jugo transparente de gazpacho que tendrá todo su sabor.

Separar una pequeña parte y la llevamos al fuego.

Disolver el Pronagar® necesario para toda la cantidad (6 gramos por litro) y mezclar con el resto. Refrigerar 2-3 horas.

Cocer unas gambas blancas y, tras pelarlas se reservan en frío.

Picar en juliana fina las hojas de sisho y reservar.

Sacar la gelatina de gazpacho del frigorífico y romperla con ayuda de una varilla, de este modo se obtiene un gránulo fino pero muy agradable.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponer el gazpacho transparente en un cuenco pequeño y colocar encima la juliana de sisho y las gambas. Encima de todo una pequeña bolita de sorbete de pepino, un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.