

Ceviche vegetal de la axarquía, aguacate piñón y umami picante de gamba blanca

Para el pepino: agua ácida y clorofila

2 Pepinos	Lavar, pelar y trocear el pepino, reservando las peladuras.
1/2 Lima	Licuar pepino y colar zumo pasando por estameña obteniendo el agua vegetal de pepino; reservar también la pulpa.
C.s Sal	
C.s Xantana	Licuar las peladuras verdes, poner en un cazo el líquido resultante y calentar hasta que se separe el agua de la clorofila, pasar por estameña y reservar la clorofila del pepino.

Para la calabaza: aliñada, encurtida y pipas frescas fritas

1 Calabaza pequeña	Pelar, trocear y licuar calabaza reservando pulpa y zumo.
100 gr Mirin	Hervir Mirin en un cazo, añadir zumo de calabaza y reducir.
50 gr Zumo de calabaza	Cortar la cocción con soja y una vez frío añadir el zumo de media lima.
50 gr Soja	Aliñar pulpa de calabaza con el ponzu finalizado. Reservar.
1/2 Lima	Lavar las pipas, pasar por harina de arroz y freír a 180 en a.o.v.e. hasta que estén crujientes, reservar en papel absorbente.
	Con ayuda de una mandolina cortar laminas delgadas de una pieza de calabaza de 2 cm de grosor.
	Dejar encurtir la calabaza en mitad de Mirin, mitad de agua durante 15 minutos, sacar y reservar.

Para el aguacate: guacamole y al natural

3 aguacate piñón o aborto.	Abrir 2 aguacates, machacar la pulpa poner a punto con aceite, leche y sal.
C.s leche	
C.s Aceite oliva v.e.	Laminar rodajas de 0,2 cm de grosor conservando la piel.
C.s Sal marina	

Para la gamba blanca de Málaga

4 und. Gamba blanca	Separar con cuchillo las cabezas de las gambas y saltear con aceite y guindilla, extraer jugo de las cabezas salteadas.
Aceite o.v.e.	Pelar cuerpo de la gamba, limpiar intestinos y abrir por la barriga.
Guindilla seca	Marinar gamba y rociar un poco de aceite de las cabezas.
Ponzu(anterior)	

Merengue pisco sour de pepino

1 Und Clara de huevo	Montar clara a punto de nieve, añadir clorofila del pepino.
Clorofila pepino (anterior)	En sartén antiadherente marcar una quenelle y rallar Lima
C.s ralladura Lima	Clavar hojas de albahaca y reservar.
3 hojas de albahac	

Otros

Tocino ibérico 10 gr	Cortar en dados el tocino y saltear hasta quedar crujiente, reservar en papel absorbente.
Oxalis 3 und	

Montaje:

Colocar en el centro del plato un molde circular, cubrir la base de agua ácida de pepino, dejando un hueco en el centro. Poner en el borde 3 laminas de calabaza encurtida haciendo un triángulo colocando encima un Oxalis. Colocar simétricamente de la misma manera 3 puntos de calabaza aliñada con ponzu, con una pipa de calabaza frita encima de cada punto. Realizar misma ejecución en triángulo con aguacate crudo en semicírculo, esta vez encima del agua de pepino, colocar encima pulpa de pepino; entre ellos un trozo de tocino crujiente. Rellenar el hueco con la esencia de las cabezas y colocar encima el merengue, sobre el que depositamos la gamba napada en ponzu de calabaza. Acabar el plato rallando Lima y colocando gamba crujiente en trozos pequeños.

