

# Lingüini con gambas y almendras

- **Cantidad:** 4 personas
- **Preparación:** 1 hora y 30 minutos
- **Dificultad:** media
- **Sostenibilidad:** determinadas poblaciones de gambas de altura se encuentran en buen estado en Italia y en el Mar Mediterráneo.
- **Estacionalidad:** puede comprar gambas todo el año.
- La talla mínima de referencia para la conservación es de 20°mm.

## Los ingredientes

### *Ingredientes para las gambas*

- 20 gambas grandes
- 4-5 cubitos de hielo para la salsa de gambas

### *Ingredientes para el caldo*

- 1 tallo de apio
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla cortada por la mitad

### *Ingredientes para el aceite aromático*

- 1 diente de ajo
- 2 pimientos dulces italianos (verdes, de entre 10 y 15 cm)
- guindilla

### *Ingredientes para la sopa de mariscos*

- 1 tallo de apio
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- hojas de laurel
- 500°g de cubitos de hielo

### *Ingredientes para la crema de almendras*

- 100°g de almendras peladas
- 600°g de agua
- harina de almendra condimentada con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal.

### *Ingredientes para la pasta*

- 240°g de lingüini de trigo (60°g por persona)

### *Ingredientes para la decoración*

- 6 pimientos dulces italianos (verdes, de entre 10 y 15 cm)
- 4 bayas de enebro
- 1 cucharada de pimienta negra
- la cáscara de medio limón orgánico
- hojas de laurel

- 16 espárragostrigueros (berros de huerta o de agua) y un ramillete pequeño de espinacas de Lincolnshire (o de llantén menor)

## La preparación

### *Preparación de las gambas*

- Hervir ligeramente las gambas en agua salada durante un par de minutos, reservarlas y dejarlas enfriar en agua bien fría. Pelarlas con ayuda de unas tijeras.
- Preparar una salsa mezclando 1/3 de las cabezas y los caparazones con cubitos de hielo (4-5) y un poco de aceite de oliva virgen extra (3-4 cucharadas) en una batidora potente.
- Colar la mezcla.

### *Preparación del caldo*

- En una sartén, agregar 1/3 de las cabezas y los caparazones, los tallos de apio, la zanahoria, la cebolla, 2 dientes de ajo, las bayas de enebro, la ralladura de la cáscara de limón y 500°g de agua.

### *Preparación del aceite aromático*

- Agregar a una sartén 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 1 diente de ajo, 2 pimientos dulces italianos finamente picados y un trozo pequeño de guindilla.
- Cocinar durante unos minutos (2 min. como máximo) y dejar reposar.
- Utilizar el aceite aún caliente para condimentar las gambas, agregar una pizca de sal y mezclar todos los ingredientes con una cuchara.

### *Preparación de la sopa de mariscos*

- Tostar las cabezas y los caparazones restantes en una sartén de hierro con un poco de concentrado de tomate.
- Agregar un tallo de apio, 1 zanahoria, la cebolla y las hojas de laurel. Cubrir con cubitos de hielo (500 g) y cocinar durante aproximadamente 10 minutos.
- Colar y reducir el líquido hasta obtener una salsa espesa.

### *Preparación de la crema de almendras*

- Mezclar las almendras peladas con 300°g de agua.
- Formar una mezcla suave, agregar 300°g de agua y una pizca de sal.
- Seguir cocinando hasta alcanzar los 100 °C en 10 minutos.
- Mezclar los ingredientes durante 2 minutos a máxima potencia.

### *Preparación de la pasta*

- Cocer la pasta en agua hirviendo durante 4 minutos; colar y terminar de cocinarla en una sartén de hierro con el caldo de gambas.
- Cuando los lingüini estén al dente, agregar un par de cucharadas de crema de gambas y dejar reducir la salsa.
- Agregar los espárragos, los berros de huerta o de agua, la espinaca de Lincolnshire o el llantén menor, según la estación.

### *Emplatado*

- Retirar la sartén del fuego y agregar las gambas.
- Tostar la harina de almendra en el horno a 200 °C.
- Servir los lingüini, agregar un par de gotas de la salsa de cabezas y caparazones de gambas y unas gotas de la crema de almendras y espolvorear con la harina de almendras tostadas.
- Terminar el plato agregando sobre los lingüini unos espárragos trigueros y unas hojas de espinacas de Lincolnshire (o de llantén menor) previamente hervidos en agua salada.

