



# Atelier de Cocina

## BIZCOCHO DE TOMATE Y GAMBÓN CONFITADO CON CANELA Y CARDAMOMO



### Ingredientes:

#### Para el bizcocho de tomate:

8 huevos  
100 grs. de harina de almendra  
60 grs. de harina floja  
3 g de sal.  
5 g de impulsor químico.  
80 g de polvo de tomate o tomate deshidratado.

#### Para el gambón confitado:

Gambón (se puede hacer con langostino).	Rama de canela
Aceite	Cardamomo
Ajo	1 hoja de laurel



# Atelier de Cocina

## **Elaboración:**

### Para el bizcocho de tomate:

Batir las yemas hasta que estén blanqueadas y doblen su volumen.

En otro bol montar las claras a punto de nieve.

Añadir las yemas con movimientos envolventes.

Incorporamos las harinas tamizadas poco a poco a poco y por último el polvo de tomate.

Poner la mezcla en una bandeja y hornear a 180 grados durante 15 minutos.

### Para el gambón confitado:

Pelar los gambones/langostinos dejando la cola y la cabeza. Retirar el intestino con ayuda de un palillo, lavar bien bajo el grifo por si quedara algún resto de arena. Clavar un palillo desde la cola del langostino hasta la cabeza para dejarlo recto por completo para evitar que encoja con el calor.

En un sauté llenar con cantidad suficiente de aceite para cubrir los gambones. Añadir ajos, 1 rama de canela partida en dos y 6 o 8 semilla de cardamomo. Calentar hasta que alcance los 60°C, añadir entonces los gambones y los confitamos durante 10 minutos aproximadamente. Es importante que la temperatura se mantenga entre 60-65°C para lograr un buen confitado.

Retirar del fuego y poner una tapadera para que se aromaticen bien los gambones.

Sacamos la brocheta y reservar.

## **Montaje o presentación:**

Cortar un trozo rectangular de bizcocho de tomate y colocar el gambón/langostino. Añadir unos brotes