



#### Ingredientes para 4 personas

- 4 gambas grandes peladas • 2 unidades de limón
  - 1 kg de tomate maduro
  - mermelada de cebolla al 50 % (100 gr de cebolla y 100 de azúcar)
- 50 gr de dátiles • un chorrito de salsa Perrin's
  - 1 manojito de cebollino
  - 100 ml de aceite de oliva
- sal Maldon o sal gorda marina • ralladura de limón

#### Para la sopa de almendras

- 50 gr de almendras • 100 gr. pan
- 1 cucharadita de vinagre balsámico o de Módena
- 1 diente de ajo • 1/2 litro de leche
  - 50 ml de aceite de girasol
  - agua • sal

## Timbal de Tomate con Gambas y Sopa de Almendras

Pelar los tomates, sacar las semillas enteras y reservarlas. Trocear la carne del tomate en cuadraditos pequeños. Preparar la mermelada de cebolla, cociéndola con el azúcar hasta que quede transparente. Colocar cada gamba entre dos trozos de papel de plástico y aplastar, abriéndolas por la mitad a lo largo para que quede un círculo y congelar. Picar los dátiles y el cebollino. En una sartén rehogamos con aceite, ligeramente, el tomate, la mermelada de cebolla, los dátiles y el cebollino (por este orden). Sazonamos con sal y pimienta y ponemos unas gotas de salsa Perrin's. Ponemos esta mezcla en moldes cilíndricos y reservamos. Prepararemos la sopa de almendras, triturando en la batidora todos los ingredientes (para cuatro personas) hasta obtener una crema ligera.

Terminar poniendo los círculos de gamba ya congelados sobre la mezcla de tomate y desmoldar. Añadir la sopa de almendras.

