

**Libreta:** Salsas  
**Creado:** 26/03/2018 21:17  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/vinagreta-de-marisco.html>

---

## Vinagreta de marisco

### INGREDIENTES

200 gr. de aceite de germen de maíz o girasol  
50 gr. de aceite de oliva puro  
35 gr. de vinagre de Jerez  
15 gr. de zumo de limón  
Una pizca de pimienta negra del molinillo  
15 gr. de salsa de soja  
2 c.s. de levadura dietética  
15 gr. de vino de Jerez dulce  
Las partes carnosas y los corales de 4 cabezas de bogavante  
Aceite de girasol  
Estragón  
pimentón dulce de Extremadura  
4 gr. de sal  
2 gr. azúcar

### PREPARACIÓN

Empezaremos salteando las cabezas de marisco, ya sea este bogavante, gambas, cigalas, u otros como la langosta o los erizos de mar.

Para saltear las cabezas de gamba y extraerle todos sus jugos, pondremos a calentar el aceite de girasol en una salteadora, y cuando este esté muy caliente, añadiremos las cabezas.

Una vez tengamos salteadas las cabezas de bogavante, colocaremos tanto la materia grasa como la guarnición sólida en una vaso de turmix, para posteriormente turbinar todos los ingredientes, logrando una emulsión perfecta.

En este vaso de turmix, juntaremos todos los ingredientes. Trituraremos el contenido del vaso hasta lograr unificar la mezcla.

Para eliminar impurezas y conseguir una vinagreta de textura refinada, colaremos esta por un colador chino estameña.

Guardaremos esta vinagreta durante 24 horas, puesto que es al día siguiente de haberla elaborado cuando más se realzan sus sabores.