

La gamba roja del Mediterráneo, una delicia del mar a la mesa, según el Restaurante El Palacio de la Bellota

[Multimedia](#)

Uno de los productos del mar más apreciados de la cocina mediterránea, la gamba roja se pesca en las profundidades del Mediterráneo en largas jornadas que terminan en las lonjas de los principales puertos. Es allí donde dependiendo de la demanda, se marca su precio

La gamba roja es un tipo de crustáceo muy apreciado por los más delicados paladares de todo el mundo, pues su carne blanca consistente, tersa y de sabor intenso a mar aporta a las recetas, un sabor y elegancia especiales. En el Restaurante El Palacio de la Bellota conocen bien los ingredientes de la cocina tradicional mediterránea, entre los que se puede encontrar la [gamba roja](#), no en vano es uno de los restaurantes con más tradición culinaria de Valencia.

La gamba roja, una delicia de las profundidades

La gamba roja es uno de los platos que son más apreciados de la cocina mediterránea. Pero también es uno de los más caros, pues dependiendo de la época del año se puede llegar a pagar hasta los 250 euros el kilo de gambas. Eso se debe, además de por su gran sabor, a que su pesca no es sencilla, pues este crustáceo tan apreciado vive en zonas marinas profundas, entre los 600 y 800 metros de profundidad, en la plataforma continental, a unas 20 millas de la costa. Los pescadores invierten muchas horas de su jornada para la pesca de la gamba roja, normalmente salen del puerto a las 5 de la mañana para regresar a las 5 de la tarde, hora a la que acuden a la lonja para su venta.

Es allí, en la lonja, donde acuden los restauradores para comprar directamente el pescado y marisco fresco, y donde se marca el precio.

Cómo preparar y comer la gamba roja

Hay muchas formas de cocinar la gamba roja, como ingrediente de una receta de pasta, de arroces, de verduras, al horno cubiertas por una capa de sal gorda, etc. e incluso en carpaccio. Aunque las dos formas de cocinarlas más extendidas en la restauración son hervidas y a la plancha.

1. Hervir agua del mar, rica en yodo. La sal propia del agua hace que la gamba mantenga sus jugos.
2. Con el agua hirviendo, añadir las gambas y dejar en cocción unos 3 minutos más o menos.
3. Sacar las gambas y sumergirlas en otro recipiente con agua de mar y hielo, así se corta la ebullición y se consigue que su color sea más vivo e intenso.

En el Restaurante El Palacio de la Bellota trabajan todas sus recetas con ingredientes de primera calidad, entre las que se puede encontrar la gamba roja preparada a la plancha. En su carta y en su menú podrán elegir este plato.
