

Còctel de gambes amb pasta filo



Aquest còctel és l'últim que vaig fer i estic súper contenta perquè va quedar com ho havia pensat. Amb la pasta filo faré més coses, dóna molt de joc.

Per 6 persones

Temps: 40 min.

Ingredients:

- – Pasta filo
- – 2 Llagostins sencers per guarnir per persona
- – 1 ensiam iceberg
- – 500 gr. de gambes pelades
- – 1 pot de caviar negre
- – Salsa rosa



Elaboració:

PAS 1: Escaldem les gambes pelades amb aigua bullint i sal. Les retirem reservem.

PAS 2: Agafem 2 fulls de pasta filo i li donem forma de tulipa fent servir un bol ò un plat fondo i ho posem al forn. Un cop fets totes les tulipes que necessitis muntem els plats.

PAS 3: Posem al fons de la tulipa un grapatet d'ensiam tallat en juliana i després, sense remenar, només col·locar damunt, un grapatet de gambes. Damunt i de nou sense remenar, 1 o 2 cullerades de salsa rosa i una culleradeta de caviar com a guarnició i els dos llagostins sencers que haurem fet a la planxa amb sal maldon, col·locats junts.



Bon Profit!