

Gratinat de llagostins amb salsa de porros sense gluten



Aquest sí que és un plat de festa! Exquisida combinació de gustos i textures.

Per 8 persones

Temps: 1 hora

Ingredients:

- – 1 kg i 1/2 de llagostins
- – 1 ceba
- – 1 pastanaga
- – 1 manat d'alls porros de mida grossa
- – 1 punta de curri
- – 1 culleradeta de farina de blat de moro
- – 200 cc de crema de llet
- – 200 gr d'arròs
- – Sal, pebre i oli d'oliva
- – 2 boles de mozzarella



Elaboració:

PAS 1: Es fregeixen els llagostins amb oli. Se'ls separen els caps de les cues i es pelen.

PAS 2: En una cassola s'hi ofeguen, amb oli, la ceba, els alls porros i la pastanaga tot tallat en juliana. S'hi afegeixen els caps dels llagostins perquè hi deixin el gust. Al cap d'una estona es treuen.

PAS 3: S'afegeix farina a la cassola, es condimenta amb sal, pebre, el curri i s'hi afegeix una mica d'aigua. Just abans de tirar-ho per sobre els llagostins s'hi afegeix la crema de llet i es remena bé.

PAS 4: A banda es bull l'arròs i se salta amb mantega i curri. En els plats on ho servirem, s'hi fa un llit d'arròs, a sobre s'hi col.loquen les cues dels llagostins i es rega tot amb la salsa. Es cobreix amb la mozzarella a tallets i es gratina lleument.







Bon Profit!