

Llagostins i gambes vermelles a la planxa



Com a part d'un aperitiu o com a segon plat. La gamba forma part d'una cuina catalana tradicional en que era afegida a suquets, sarsueles i mars i muntanyes per donar valor a unes menges que alhora en sortien beneficiades en potència gustativa del conjunt. Tot i així, com més es menja la gamba és cuïta a la brasa, graella o planxa, un toc de calor fort que la torri per fora sense que perdi l'aigua interior que la fa melosa. Una altra versió, avui menys de moda, és escaldar-les amb aigua ben salada i mullar-les en una salsa. En qualsevol cas el que cal és menjar-ne el cap, que de fet és l'anomenat cefalotòrax, allí on es concentra aquest gust marí i dolcenc que fan de la gamba, encara avui, un menjar estimat i digne dels millors àpats.

Per a 2 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – Mitja dotzena de llagostins frescs

- – Mitja dotzena de gamba vermella frescs
- – Sal gruixuda i una mica d'oli.



Elaboració:

PAS 1: Es posen les bèsties en una graella i es fan a la brassa amb sal gruixuda. Un cop van agafant color es van treient, per no cremarles.



Bon Profit!