

SUQUET DE GAMBES FORKI

4 persones	Ingredients
16-20	gambes mitjanes
6	tomàquets madurs
2	cebes mitjanes
4	patates mitjanes
2-3 grans	all
150 ml	fumet de peix amb peix de roca i els caps de les gambes o un caldo de peix del supermercat
	oli d'oliva verge extra d'arbecuina
	sal
	pebre
1 copeta	vi, o conyac
	oli d'oliva verge extra d'arbecuina
	llesca de pa de pagés
	julivert
2	nyores l(a polpa)
1 gr	safrà
un pessic	pebre vermell dolç

Elaboració

- Remullar les nyores en aigua freda durant 30 minuts.
- Passat els 30 minuts es retiren les llavors i es rasca la polpa. Reservar.
- Pelar les patates i esberlar-les-les a daus irregulars.
- Fregir les patates en una paella amb oli abundant.
- Aprofitar l'oli per fregir la llesca de pa de pagés i reservar.
- Separar el cap de les gambes de les cues. Pelar les cues i reservar les closques.
- Enrossir els caps de les gambes a la cassola on farem el suquet amb una mica d'oli. Retirar els caps i espreme'ls sobre un plat per recuperar l'essència de l'interior. Reservar a la nevera pel final.
- Fer un fumet amb els caps espremutos i les closques de les gambes.
- Retirar el budell del llom de les gambes (fem un petit tall al llom i estirem el fil vermell). Reservar les cues de gambes a la nevera pel final.
- Fem un fumet amb el peix de roca, els caps de les gambes i les closques. Bullir-ho tot uns 15 minuts. Colar i reservar el fumet. Si no tenim peix de roca podem fer servir un caldo de peix del supermercat.
- Escaldar els tomàquets i treure'ls-hi la pell i les llavors. Picar la polpa
- Ofegar a foc baix la ceba picada a la cassola amb l'oli del sofregit dels caps de les gambes
- Quan la ceba comenci a fer-se transparent hi afegim el tomàquet.
- Coure el sofregit fins que ens quedi ben fosc (mínim 1 hora).
- Abans d'acabar el sofregit hi posem una copeta de vi o conyac i el deixem fins que s'evapori l'alcohol.
- Farem la picada a la mà de morter amb els grans d'all picat, una punta de sal, el safrà, una punta de pebre vermell dolç, la llesca de pa fregit trossejada i la polpa de les nyores.
- Un cop tinguem la picada la passem pel pimer.
- Afegim les patates i la picada a la cassola del sofregit i ho deixem coure 2 minuts.
- Seguidament hi aboquem el fumet calent fins a cobrir fins a la mitat de les patates. Ho deixem coure 10 minuts.

- A continuació hi posem l'essència dels caps de les gambes que tenim reservada a la nevera i les cues de les gambes ja pelades- Ho deixem coure només 2 minuts. TAPEM la cassola i apaguem el foc
- Deixar reposar el suquet tapat durant 2 o 3 minuts.
- Mentre tenim el suquet reposant picarem el julivert.
- Emplatar el suquet als plats i tirar-hi per sobre el julivert acabat de picar.