

CALDERETA DE GAMBES

recepta del restaurant Hispània

4 persones	Ingredients
16-20	gambes mitjanes
6	tomàquets madurs
1	pebrot verd
2-3 grans	all
1 litre	fumet de peix (amb peix de roca) o un caldo de peix comercial
	oli d'oliva verge extra d'arbecuina
	sal
	pebre
200 grs	arròs
	<u>Per l'oli de la picada</u>
	ametlles crues
	avellanes torrades
	julivert

Elaboració

- Fer un fumet de peix i reservar (o utilitzar un caldo de peix comercial).
- Escaldar els tomàquets (abundant) i eliminar la pell i les llavors. Picar la polpa.
- Tallar l'all a làmines i daurar-lo una mica en una paella amb oli.
- Afegir-hi el pebrot verd picat i ofegar-lo una mica.
- Afegir el tomàquet i sofregir-lo a foc baix durant 2 hores com a mínim.
- A part fem una picada a la mà de morter amb les ametlles crues, les avellanes torrades i el julivert. Reservar
- Quan el sofregit de tomàquets sigui llest i hi tirem un grapat d'arròs i es deixa sofregir 2 minuts.
- Seguidament hi aboquem el fumet a mida segons la quantitat d'arròs (ha de quedar caldós) i la picada i es deixa coure uns 11 minuts.
- Finalment hi posem les gambes i es deixa acabar de coure 5 minuts més.