

CALDERETA de LLAGOSTA

Nota: recepta del pare (cuiner a Menorca) d'en Xavi Portolés (company de feina).

Nota: Les llagostes han de ser vives i és preferible que siguin femelles perquè poden tenir els ous (el corall vermell) i els mascles no en tindran. En els mascles les últimes potes del cap acaben en punxa i en les femelles acaben en unes petites pines i a més si mirem la cua per davall, les femelles tenen dues fileres dobles d'aletes petites i els mascles tenen dues fileres simples.

Nota: S'ha de fer el dia abans i reposar 24 hores a la nevera.

Nota: Al comprar la barra de pa al forn demanar que ens el tallin a llesques el més primes possibles. Seran més fines i uniformes que si el tallen nosaltres a casa.

Nota: La majoria considera que s'ha de fer només amb aigua embotellada. Si volem posar-hi un fumet de marisc l'haurem de tenir fet abans de preparar la caldereta (36 hores abans) perquè si ha de posar fred. Per fer-ho fàcil pot ser un fumet de marisc del supermercat.

<u>Mides per 4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
Calcular uns 400-450 grs/per persona	LLAGOSTA, preferiblement femella
2	cebes mitjanes (picades a trossets molt petits)
1	pebrot verd petit ((picat a trossets molt petits)
8	tomàquets madurs no massa grans (sense pell, ni llavors i tallats a daus ben petits)
4	dents d'all (laminats)
3	llesquetes de pa (mida baguette). Serviran després per la picada
una mica	de sucre per caramel·litzar la ceba i treure acidesa al tomàquet
2	claus d'olor. OPCIONAL (jo n'hi poso)
1/4	de nou moscada ratllada. OPCIONAL (jo n'hi poso)
3 gots/per persona	aigua/ per persona
	<u>Per la picada</u>
6	ametlles torrades
1 o 2	dents d'all
1 copa	conyac o calvados
RESERVAR-LO al tallar les LLAGOSTES	el fetge (lo marró), els ous (el corall vermell) de la llagosta i les parts toves del cervel
	sal
	safrà (mida al gust)
	julivert (mida al gust persona, sense passar-se)
2	rovells d'ou
	<u>Per l'endemà</u>
3 llesques de pa torrat / persona	llesques de pa de barra el més primes possible
	julivert fresc (una mica)

Treballs previs

- Matem la llagosta fent una incisió al cap amb un ganivet gran i tot seguit es separa el cap de la cua. Fer-ho a la fusta de tallar però tenint un plat al costat per poder recollir els sucs que surtin de dins del cap (aquest suc es torna negre i es posa gelatinós).
- Un cop separats el cap de la cua, primer tallarem el cap de longitudinalment. Reservem el fetge (la part de color MARRON) i el CORALL VERMELL (son els ous) i ho ajuntem al primer suc que ha sortit al tallar el cap.
- Tapar el plat amb un paper film a tocar del contingut i guardar-ho a la nevera fins que ho necessitem per la picada.

Nota: A prop de la boca de la llagosta hi ha una bossa que hem de llençar, es l'estómac, i acostuma a tenir mal gust. Tampoc si posem les brànquies, que son els laterals fibrosos.

- Treure el budell de la cua (el cordó negre) perquè acostuma a contenir sorra. Per treure', tallar primer la cua per cada un dels anells i llavors estirar-lo amb els dits o empenyar-lo amb una broqueta de fusta.

Nota: No hem de treure les closques. Tant els trossos de cua com les meitats de cap les couen quan toqui amb les seves closques.

Elaboració

- Tallar el pebrot a tiretes primes i picar-lo a trossets molt petits.
- Pelar les cebes i picar-les a trossets molt petits.
- Escaldar els tomàquets en aigua bullint. Treure'ls-hi la pell i les llavors. Picar-lo a daus ben petits.
- Pelar i laminar els alls.
- Salpebrar lleugerament els trossos de cua de la llagosta.
- En una cassola sofregim lleugerament els trossos de llagosta. Els traiem de la cassola i els reservem.
- En aquest oli i fregim 2 o 3 llesquetes de pa (mida baguette) i les reservem per la picada.
- A continuació farem el sofregit a foc baix: Primer la ceba, el pebrot i els alls laminats fins que la ceba sigui translúcida.
- Després hi afegim el tomàquet i el deixem coure fins que canviï de color (de 1/2 hora a 3/4 hora). A mig fer hi posem una cullerada de sucre per matar l'acidesa del tomàquet.
- Cap al final hi afegim el got de vi blanc i ho deixem coure uns minuts.
- Retirem el sofregit de la cassola, el passem pel pymer i el tornem a la cassola.
- Posem els CAPS tallats per la meitat i TALLS de CUA de les llagostes a la cassola i afegim 3 gots d'aigua mineral FREDA per persona.

Nota: També podem fer una combinació de meitat aigua i meitat un fumet de marisc o de peix. Hi ha qui ho fa amb fumet de marisc.

- Ho deixem coure a FOC BAIX i TAPAT fins que arranqui el bull. Si no tenim tapa de la mida de la cassola tapar-ho amb dues capes de paper d'alumini.

NOTA: Hi ha qui ho deixa bullir 30 minuts, però ho he provat i queda la llagosta massa cuita i jo només ho tinc fins que arranxa a bullir i seguidament continuo amb la picada.

Mentrestant farem la picada

- Fem una picada a la mà de morter amb el pa fregit a l'inici, un o dos dents d'al, més les ametlles torrades, una punta de sal, el julivert, el safrà, els claus d'olor (opcional) i 1/4 de nou moscada ratllada (opcional).
- Quan estigui ben picat hi afegim la copa de conyac o calvados. Ho remenem bé.
- Ara hi incorporem els sucs, el fetge (lo marrón) i el corall (lo vermell) dels caps de les llagostes i ho remenem bé.
- Hi afegim els dos rovells d'ou i ho remenem bé.
- Passar-ho tot pel pymer.

Continuem amb la cassola

- Quan arranqui el bull hi afegim la picada.
- Tornem a TAPAR la cassola i ho deixem bullir a FOC BAIX durant 5 minuts.
- Retirar la cassola del foc i deixar-la refredar tapada.

- Un cop freda posem la cassola a la nevera fins l'endemà (Queda molt més bona si es deixa reposar 24 hores).

A l'hora de servir-la, un cop hagin passat 24 hores de repós)

- Torrar 3 llesques de pa per persona (demanar al forn que en tallin les llesques el més primes possibles).
- Deixar-les refredar sobre una reixeta per tal d'evitar que s'humitegin al refredar-se.
- Picar una mica de julivert fresc.
- Escalfar la caldereta a FOC BAIX sense que arribi a bullir i tirar-hi per sobre una mica de julivert fresc picat.
- Col·locar 2 llesques de pa torrat a cada plat i omplir-lo amb el caldo més un tros de llagosta.
- Deixar a taula un platet amb la resta de pa torrat per qui vulgui repetir.