

CEPS AMB GAMBES

Nota: recepta d'en Paco Pérez restaurant Miramar de Llançà

4 persones	Ingredients
	gambes mitjanes
	ceps
	oli
	sal
	pebre
	paper transparent "Fata"

Elaboració

- Tallar el barret del cep en quatre parts deixant un tros del peu,
- Tallar la resta del peu a trossets petits, passar-los lleugerament per una paella amb unes gotes d'oli i després bullir-los en una mica d'aigua. Colar i reservar l'aigua
- Mullar els quarts dels barret en l'aigua de bullir els peus, salpebrar i embolicar-los amb paper "Fata".
- Es precinta al màxim l'embolcall i es posen a coure els paquets sobre una planxa a foc molt baix, situant els paquets en els punts més allunyats possible del cercle de foc de la flama del gas. Reservar-los
- Separar el cap de les gambes de les cues
- Coure els caps de les gambes una mica a la planxa. Espremer i reservar-ne l'essència que en surt.
- Treure el budell de les cues de les gambes (fem un petit tall al llom i estirem el fil vermell)
- Amb la meitat de les cues crues fem un carpaccio tallant-les a làmines ben fines i s'hi posa una miqueta de sal i pebre
- L'altra meitat les passen per la paella amb unes gotes d'oli.

Presentació

- Posarem al mig del plat el carpaccio cru, les gambes passades per la paella i els quarts de cep

Nota: el paper "Fata" és un paper transparent compatible amb els aliments i resistent al calor fins a 220°C (fins i tot en oli).