

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

ROTILLES DE GAMBA LLAGOSTINERA AMB "JURVERT"

Per a 4 racions:

1 quilo de gamba llagostinera

2 porros

1 manat d'espínacs

Sal, pebre blanc, llor

10 fulles de gelatina

1 c. petita de pebre roig



ELABORACIÓ:

Els rotlles de gamba

1--- En una olla o cassola gran, poseu-hi 5 litres d'aigua i 180 g de sal, una fulla de llor i poseu-la al foc. Prepareu un altre recipient gran amb 4 litres d'aigua freda, 1 quilo de gel i 180 g de sal. En arrencar el bull de l'aigua amb sal, tireu-hi la meitat de les gambes, en recuperar el bull, retireu les gambes del foc i reserveu-les a l'aigua amb sal i gel. Repetiu l'operació amb la resta de gambes.

2--- Escalduu amb 2 litres d'aigua i 40 g de sal, les fulles d'espínac i les làmines dels porros. Les làmines de porro escalduu-los 20 segons, les fulles d'espínac només 3 segons. Reserveu-ho ben pla sobre draps de cuina.

3--- Prepareu una solució amb 300 ml d'aigua mineral bullent, amb un toc de sal i pebre blanc i foneu-hi les 10 fulles de gelatina prehidratades i el pebre roig. Espereu que la solució gelatinosa quedi tèbia per poder "pintar" les cues de gamba.

4--- Esteneu sobre la taula de treball, film de cuina "doble" i d'una llargada de 20 cm. Prepareu-ho dues vegades, disposareu de dues superfícies de film.

Sobre cada una poseu-hi fulles d'espínac escaldades, sobre les fulles poseu-hi làmines de porro escaldat i al centre de cada superfície les cues de les gambes pelades i pintades amb la solució de gelatina. Serà fàcil, amb l'ajuda del film de cuina, atrapar les gambes entre les làmines de porro i espínac. Procureu fer una pressió prou ferma, per crear uns rotlles ben bonics. Reserveu-ho a la nevera amb un pes lleuger a sobre per fixar encara més les gambes amb la pell vegetal.

La salsa Jurvert (Llibre de Sent Soví, del segle XIV, recepta núm. 166)

50 g de fulles de julivert

0,5 g de fulles de marduix

1 g de fulles de menta

2 g d'all

25 g de pa torrat

50 g d'avellanes torrades

25 g de nous

2 rovells d'ou durs (cuïts)

150 ml d'oli d'oliva verge extra

20 ml de vinagre de xerès

20 g de mel

Un polsim de pebre

Un polsim de sal

1--- La nit abans, poseu a macerar el pa, les avellanes, les nous, els rovells, l'oli, el vinagre i la mel.

2--- L'endemà, piqueu tots els ingredients a la Thermomix. Atenció, només cal triturar-los 30 segons per evitar que l'aparell s'escalfi massa i enfosqueixi la mescla. Remeneu i piqueu, fent-ho amb cops de turbo per evitar que s'escalfi.

Afineu el punt de sal i pebre, i reserveu la salsa en un recipient adequat en fred.

PRESENTACIÓ:

Retireu el film de cuina dels rotlles de gamba, i feu-los a talls d'uns 3 cm, acompanyeu-los amb la salsa Jurvert. (Procureu servir els rotlles de gamba a temperatura ambient, mai directament freds de la nevera).

CR - Nadal 2024