



Gambes vermelles amb gaspatxo

EL XEF DAVID SERRA, DEL BOCAGRANDE, ENS DELECTA AMB UNA SOFISTICADA RECEPTE

Nom científic:
'Aristeus antennatus'.

Classificació:
De la família 'Aristeidae', de l'ordre decàpode.

Reproducció:
Poden reproduir-se tres vegades a l'any i ponen uns 25.000 ous cada vegada.

Localització:
En tot el Mediterrani entre els 300 i 1.000 metres de profunditat. També es troba en menys quantitat a l'Atlàntic oriental, entre Portugal i Cap Verd.

Curiositats:
És de la família dels crustacis. Neix mascle i canvia de sexe als 2 o 4 anys. La millor època de reproducció són els mesos d'agost i setembre.



David Serra (cuiner). FOTOS: FLAMINIA PELAZZI

DAVID SERRA

És ben segur i sabut per tots que la millor manera de menjar les gambes és a la planxa o a la brasa, i encara

que no ho sembli, es tracta d'un procediment relativament modern. Antigament, a causa de les tècniques de pesca que hi havia, les gambes no es pescaven, fins que

es va conèixer la pràctica de l'arrossegament. Per això als llibres de cuina no hi ha constància de receptes de gambes fins a l'any 1977 (*Cuina catalana*, de Maria

del Carme Nicolau). Al nostre país són famoses les gambes de Palamós, on es celebren unes jornades gastronòmiques dedicades a aquest crustaci. La gamba de Palamós presenta un color vermell intens, i té una carn molt fina i gustosa, molt dolcenca, que creiem que casa molt bé amb un gaspatxo, i per això avui us presentem aquesta recepta ben primaveral, que no deixa de ser un simple mar i muntanya.



RESTAURANTE BOCAGRANDE

PASSATGE DE LA CONCEPCIÓ, 12.
OBERT CADA DIA, DE 13 A 24H.
PREU MITJÀ: 40€.
TEL.: 934 675 149.
reservations@bocagrande.cat
www.bocagrande.cat

La recepta

+ GAMBES VERMELLES AMB GASPATXO

Ingredients

per a 4 persones
12 gambes vermelles d'uns 30-35 g cada una. Si no les podeu aconseguir tan grans, poseu-ne 4 o 5 per plat. Això sí, heu d'intentar que siguin fresques.
8 daus de meló d'1,5 cm cada un.
4 maduixots grans tallats per la meitat de dalt a baix.
4 cullerades petites d'ous de truita (opcional).
1 l de gaspatxo fet al vostre gust.

Recomanem que sigui ben suau i, si voleu, podeu posar a dins del gaspatxo meló i maduixes per endolcir-lo una mica.

1 l d'aigua de mar per escaldar les gambes. Si no, ho podeu fer amb un litre d'aigua mineral i uns 25 g de sal marina.
1 bol d'aigua de mar amb gel.

Elaboració

1 Peleu les gambes deixant el cos enganxat a la cua i sense treure

l'última part de la cua. Després, tallaeu-les deixant un tros de cua en el cap, per així mantenir el corall en el cap quan les escaldem. És la mateixa tècnica que vam fer servir la setmana passada quan vam fer els gambots.

2 Feu bullir l'aigua de mar i poseu-hi els caps de les gambes. Deixeu que bullin fins que comencin a surar. Aleshores afegiu-hi els cossos, deixeu-los-hi 5 segons i ràpidament refredeu-ho en

l'aigua amb gel. Quan els tingueu freds, escorreu-los i reserveu-ho.

3 Marqueu els daus de meló i les maduixes a la planxa amb una mica d'oli d'oliva, fins que agafin una mica de color. El meló, per dues bandes, i la maduixa, només per la cara de dintre.

4 Poseu el gaspatxo a la base d'un plat ben fred, col·loqueu-hi les fruites i les gambes i acabeu-ho amb ous de truita si voleu i un bon raig d'oli d'oliva verge extra.

+ MARIDATGE

SILENCIS 2013

Silencis és un vi blanc xarel·lo, àcid, d'alta expressió salina. Orientació est, sòls amb fòssils marins del miocè; ceps de 50 anys i una tradició vitícola centenària caracteritzen el seu terrer. Vi natural sense filtrar. A Raventós i Blanc recorden l'anyada 2013 com a exigent, fresca i amb un gran potencial per a l'envelliment.

