

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Crema de galeres amb oli de gambes

Ingredients: (per a 10 persones)

- 150 g de mantega
- 2 dl d'oli d'oliva
- 2 pastanagues
- 1 porro
- 1,500 g de galeres
- 1 dl de brandy
- 150 g d'arròs
- Aigua
- Sal i pebre blanc
- 10 caps de gambes
- 1dl i ½ d'oli d'oliva

Elaboració:

- Primer de tot, peleu les pastanagues i les talleu juntament amb el porro (mirepoix) a trossos grans.

Apart fiqueu una cassola amb la mantega i l'oli d'oliva, quant s'hagi desfet la mantega, tireu les verdures tallades i ho deixeu coure a foc lent durant 5 minut. Tot seguit pugeu el foc i afegiu les galeres, remeneu i aneu aixafant-les i després flamegeu amb brandy, tot seguit mullar amb aigua i deixar bullir durant ¼ d'hora, afegir l'arròs i bullir 20 minuts més, l'arròs ha de quedar passat i així actuarà d'espessant, després rectificar de sal i pebre blanc, triturar i colar per un colador xinès.

Apart, prepareu l'oli de gambes, amb un cassó fiqueu els caps de les gambes i 1l dl i mig d'oli d'oliva a foc lent i aneu aixafant, després colar i reservar, l'oli queda de color vermell.

A l'hora d'emplantar fiqueu la crema i per sobre unes gotes de l'oli de gambes.