

ressò *mont-rogenç*

CREMA DE GAMBES A L'ANET

... M. Dolors Aldabó

19-06-2017

Ingredients (per a 6 o 8 persones):

- una ceba
- una tomaqueta
- 5 o 6 galeres grossetes
- ¼ de gambes o llagostins
- 2 cullerades de midó
- un raiget de conyac
- anet
- sal
- pebre
- oli
- 200 g de crema de llet

Elaboració:

Es fa un sofregit de ceba i tomaca, s'hi posen les galeres i les gambes i també se sofregeixen. Seguidament, s'hi posa el midó i es remena, s'hi afegeix sal, pebre i una mica d'anet i aigua. Es treuen les gambes i els caps i s'hi tornen a posar. Es fa bullir tot mitja hora. Es passa pel colador "xinès" i s'hi afegeixen les gambes a bocins, la crema de llet i un pols d'anet. Es deixa refredar i es serveix.

(Ressò 43, pàg. 34)

