

CÓCTEL DE GAMBES



Ingredients

- 4 gambes senceres
- gambetes pelades
- ½ enciam
- trossos de rap, lluç o tronquets del Pacífic, segons la butxaca
- trossos de pinya en almívar (optatiu)
- glaçons triturats



Elaboració

Comença descongelant els tronquets del Pacífic a temperatura ambient, i després els talles a trossos petits.

Després, cou el peix al vapor o amb poqueta aigua, (també pot fer-ho al forn o al microones) i el reserves.

Talla i reserva, també a trossos petits, la pinya.

Prepara l'enciam tallant-lo a trossos molt petits, quasi a la juliana (tires llargues i primes). Un ganivet ben esmolat et facilitarà la feina. Reserva'l.

En un bol barreja els tronquets amb el peix, les gambetes, la pinya i una mica de salsa rosa, no massa, només perquè quedi ben lligat.

Ara prepara les copes de còctel de gambes:

Comença ficant una mica de glaçons triturats ala base. Incorpora l'altra part de la copa i posa-hi una mica d'enciam. A sobra aboca-hi la barreja que has preparat repartint-la bé per totes les copes. Acaba afegint més salsa rosa, ara sí, generosament.

Adorna les copes amb una gamba sencera a sobra.