

Recepta

**Suquet de gambes de Palamós
amb nyoquis de patata**



Suquet de gambes de Palamós amb nyoquis de patata



Ingredients per a 4 persones:

- 16 gambes grans de Palamós
- 1 ceba de Figueres
- 2 pastanagues
- 2 tomàquets
- Vi blanc
- Licor 103
- Sal i pebre
- Oli d'oliva
- 1 kg de patata monalisa
- Mantega
- 5 g alginat
- 3 g calcic
- 250 cl de crema de llet

Elaboració:

Agafem les Gambes de Palamós, les pelem i reservem els caps per fer el caldo. Posem les cues amb salmorra durant 15 minuts per a deixar-les a punt. Per fer la salsa agafem els caps de gamba i els rostim bé en una cassola de ferro.

Per altra banda, pelem i tallem les verdures a juliana fina i ho posem a "potjar" amb oli d'oliva. Un cop fet el sofregit, hi afegim els caps de les gambes que haurem saltejat i flamejat amb el licor 103 i ho rostirem 5 minuts tot junt abans de posar-hi l'aigua.

Ho deixem coure uns 20 minuts per tal que ens agafi bé el gust de gamba. Per als nyoquis de patata, escalivem les patates amb una mica d'oli d'oliva i, un cop cuites, les pelem i les posem en un robot amb la crema de llet i la mantega; ho triturarem enèrgicament fins que ens quedi una crema molt fina. Un cop la tinguem, hi afegirem 3 grams de calcic i ho tornem a triturar per tal que s'integri tot.

Per preparar el bany d'alginat, agafem un litre d'aigua, hi posem 5 grams d'alginat i ho batem enèrgicament. És molt important poder deixar aquesta base almenys 12 hores a la nevera per tal que s'estabilitzi.

Per finalitzar el plat, agafem el brou de gamba, hi posem les cues a dins per tal que es coguin una mica i, mentrestant, anirem fent els nyoquis posant el cremós de patata en una màniga i estirant la barreja dins d'un gastrornom amb el bany d'alginat. S'han de mantenir a dins durant 2 minuts per tal que es faci una capa per fora per tal que sembli un nyoqui.

Per acabar, els escalfarem i ja podrem muntar el plat posant les gambes i els nyoquis al fons del plat i cobrint-ho amb el caldo.