

## 11.- Albergínies amb gambas

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/alberginies%20amb%20gambes.html>

Aquesta és una altra recepta de la Montse. Fins que ella me la va explicar, no m'havia plantejat mai combinar les albergínies amb les gambes i de fet és molt bona idea. La recepta original també porta una mica de pastanaga i mongeta tendre però a mi m'agrada més com queden sense posar aquestes verdures.

### Ingredients per a tres persones

3 albergínies de 200 g aproximadament

200 g de gambetes congelades pelades

1 all

250 ml de llet

15 g de maizena

150 g de formatge ratllat

1 una ceba petita

Sal i oli

### Elaboració

Trinxar la ceba i fregir-la a foc lent. Quan estigui cuita afegir-hi les gambes talladetes a trossos. Sofregir-les i apartar-les del foc.

En un motllo apte pel microones, posar l'all i les albergínies tallades per la meitat en la direcció més llarga. Afegir un rajolí d'aigua i coure-ho durant uns 10-15 min. Deixar-ho refredar una mica, buidar les albergínies i reservar la pell.

Per fer la beixamel dissoldre la maizena en llet freda i posar-ho en un pot a foc lent. Afegir un polsim de sal i anar remenant fins que comenci a bullir i s'espesseixi. Apartar-ho del foc.

Tallar la polpa de l'albergínia a dauets petits. Buidar l'all i posar-ho tot junt amb la ceba i les gambes i fer-ho coure tot junt durant 5 min. Afegir-hi dues cullerades de beixamel i remenar-ho bé. Amb la pasta resultant farcir les pells de les albergínies.

Cobrir les albergínies amb la beixamel restant i després posar-hi a sobre el formatge ratllat.

Encendre el forn dalt i baix a una temperatura d'uns 180°C. Posar les albergínies a la plata del mig perquè es gratin i a l'hora s'escalfin bé. Un cop gratinades ja les podeu servir.