

56.- Pop a la gallega

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pop%20gallega.html>

El pop fresc és una mica complicat de fer ja que primer s'ha de congelar i després bullir fins que quedi tou. El temps depèn de la mida. Fer-lo així té el problema que és difícil calcular la quantitat per persona perquè disminueix moltíssim. De fet, en pes es redueix a una quarta part aproximadament. El més pràctic és comprar-lo ja cuit i envasat al buit. Resulta una mica més car (no gaire) i val la pena.

Aquí us presento una recepta de pop a la gallega que vaig tastar en un restaurant de Palamós. En comptes de patata bullida i tallada a llesques porta puré de patates, el que fa que sigui un plat que pots preparar en 10 min.

Ingredients per a 2 persones

200 g de potes de pop cuites

8 cullerades de flocs secs de puré de patates

200 ml llet semidesnatada

200 ml aigua

10 g de mantega

Pebre vermell dolç

Oli d'oliva

Sal

Elaboració

Posar en un pot la mantega, una mica de sal, l'aigua i la llet. Escalfar-ho i quan comenci a bullir apagar el foc. Afegir-hi els flocs de puré, i remenar-ho una mica fins que agafi la consistència d'un puré una mica espès.

Estendre el puré en dos plats. Si els tentacles del pop son petits, posar-ne dos sobre el puré. Si són dels gruixuts, tallar-los a llesques de mig cm de gruix i posar-les també sobre el puré. Afegir-hi pebre vermell dolç per sobre. Escalfar-ho al microones i abans de servir posar-hi una mica d'oli d'oliva per sobre.