

## 74.- “Tostadas” de pop i gambes

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/tostadaspopigambes.html>

Aquesta recepta la va portar el Marc a casa. Un dia va venir i em va avisar que cuinaria un “Ceviche del Pacífico” per tal de menjar unes “tostadas” diferents a les clàssiques de “frijoles”. Varen quedar molt bones i vaig decidir incorporar la recepta aquí. Això si, després d’unes quantes proves, m’he permès fer algunes petites modificacions. Per exemple a la recepta original hi ha cogombre però com que a mi no m’agrada, l’he eliminat. També he substituït el bitxo tipus “chipotle” per “serrano o jalapeño” ja que aquests els tinc sempre a casa. Si en comptes de gambes fem servir llagostins també queden molt bones.

### **Ingredients per a 6-8 “tostadas”**

6 – 8 “tostadas”

8 gambes grosses congelades

200 g de pop cuit

2 alvocats mitjans

2 llimes

maionesa (optativa)

1 all petit

½ tomàquet gran o un de mitjà

¼ de ceba

Una branqueta de coriandre

75 ml d’oli de Girasol

2 bitxos (Serranos o jalapeños)

25ml de llet

Sal

### **Elaboració**

Coure les gambes amb una mica d’oli durant 5 min. Deixar refredar, pelar les cues i tallar-les a trossets.

A la mateixa paella on s’han fregit, posar els caps i les pellofes de les cues amb mig vas d’aigua i fer-ho bullir. Anar aixafant els caps perquè deixin anar tot el suc. Quan el volum d’aigua s’hagi reduït a un parell de cullerades soperes, apagar el foc i colar-ho tot reservant el suc. Deixar refredar.

Al vas del braç elèctric posar el suc de gambes, la llet, l'oli de girasol, 2 cullerades de cafè de suc de llima, un bitxo i una punteta de sal. Fer una maionesa espessa començant a triturar sense moure la base del braç elèctric del fons del vas i anar aixecant el braç de mica en mica a mida que es vegi que va lligant. Si cal, afegir una mica més d'oli fins que quedi ben espessa. Ajustar el punt de picant i de sal al gust. Posar la maionesa en un biberó de cuina.

Aquesta salsa també es pot fer utilitzant una maionesa comercial. En aquest cas, cal afegir-hi els altres ingredients i barrejar-ho bé. Queda bona igual però no tan lligada.

Per fer pròpiament el "ceviche" posar en un bol els trossos de gamba, el pop tallat també a trossets, el tomàquet tallat a dauets, el suc d'una llima i un pessic de sal. Picar ben petitet el coriandre, la ceba, un bitxo i l'all. Barrejar-ho tot molt bé i deixar-ho reposar com a mínim 10 min. El podeu preparar la nit abans i guardar-lo a la nevera.

Xafar els alcovats amb una forquilla i afegir-hi el suc de mitja llima i una mica de sal.

Posar aquest "guacamole" sobre les "tostadas" i escampar-lo bé. A sobre, afegir-hi el "ceviche" de gambes i pop i finalment, amb l'ajut del biberó distribuir per sobre del "ceviche" unes petites dosis de la maionesa.