

36.- Gambes a la taronja

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/gambes%20a%20la%20taronja.html>

Si les gambes són fresques com per exemple la gamba de Palamós, la millor manera de cuinar-les és fer-les a la planxa posant una miqueta de sal i en tot cas, una mica d'oli. Però si són congelades molt sovint queden millor si les cuinem una mica. La recepta que us descriu a continuació la fa la meua cunyada cada any per la nit de Nadal. És una recepta senzilla i ràpida de preparar i que enriqueix el gust de les gambes. L'única cosa a tenir en compte és que no s'han de coure massa temps ja que és millor que quedin una mica sucoses. També es pot fer amb llagostins congelats. El nombre de peces per persona depèn de la gana i de la mida de les gambes.

Ingredients per a 4 persones

3 a 6 gambes per persona

Una copa de conyac

Dues culleradetes de picada d'all i julivert

Suc d'una taronja

Oli d'oliva

Sal

Elaboració

Posar oli en una paella gran fins que cobreixi la base. Posar les gambes i amanir-les amb la picada d'all i julivert i una mica de sal.

Coure-les a foc mitjà-alt fins que canvii una mica el color (un parell de minuts). Girar-les amb l'ajut d'unes pinces de cuina i coure-les dos-tres minuts més. Afegir el conyac i coure-ho uns dos minuts més. Heu de tenir a punt una tapadora per posar-la sobre la paella en cas de que el conyac s'encengui. Finalment afegir el suc de la taronja i remenar-ho tot fent-ho reduir una mica.

Es poden menjar soles o acompanyades d'arròs o de pasta. Amb els espaguetis combinen molt bé. Si ho voleu fer, bulliu els espaguetis a part i un cop cuits i escorreguts, els afegiu a la paella barrejant-los molt bé amb el suquet de les gambes.