

La meva "Caldereta de Llamàntol"

Ingredients (per a 4 persones):

2 Llamàntols (vius!!)
400 gr. del millor tomàquet madur
2 cebes de Figueres
1 trosset petit de pebrot verd
1 gra d'all
Julivert – Sal – Sucre - Oli
Llesquetes de Pa, lleugerament torrat
1'6 litres de **Fumet lleuger de marisc****



Elaboració:

Pelar i trinxar per separat les cebes, all, tomàquet i pebrot.

En una cocotte amb oli calent, sofregir el pebrot i la ceba. Quan comenci a transparentar, afegir el tomàquet, l'all, julivert i una mica de sucre. Deixar coure lentament 15 minuts. Reservar. Quan sigui fred, passar-ho per una batidora i col·lador de bola.

Tallar els Llamàntols (dins una safata, per poder guardar-ne tots els líquids):

No treure les gomes fins que estiguin tallats (i ben morts) !!

Primer el cap. Treure les 2 potes (donar un cop per trencar-les).

Tallar el cap per la meitat (al llarg). Treure i llençar l'estomac (bosseta marró).

Treure la melsa (color verdós) i reservar-la per la picada.

Tallar la cua a rodanxes.

Posar la cocotte al foc amb el sofregit, incorporar tots els trossos de llamàntol, juntament amb els seus líquids. Afegir fumet calent fins a cobrir i posar a foc viu fins que comenci a bullir. Salar i coure lentament uns 6 minuts.

Afegir la **Picada***. Remenar i coure 4 minuts més. Deixar reposar unes hores.

Escalfar i servir ben calent.

En el plat posar unes llesquetes de pa lleugerament torrat i abocar a cada comensal ½ cap, 1 pinça i 2 rodanxes de llamàntol i suc.



Ingredients i preparació de la *Picada:

- 6 ametlles torrades
- 1 gra d'all
- Polsim de sal
- 2 carquinyolis
- La melsa dels llamàntols
- Julivert picat
- 1 cullerada de Conyac

En un morter, aconseguir una bona picada.



Ingredients i preparació del **Fumet lleuger:

- 1 ceba
- 1 pastanaga
- 1 tomàquet madur
- 2 alls
- ½ kg de morralla (cranc, galeres, peix de roca, ...)
- Pebre vermell dolç
- 3 gotes d'Absenta (o anís sec)
- Julivert - Sal - Oli
- 2 litres d'aigua mineral



Tallar la ceba, tomàquet, pastanaga. Sofregir en una cassola, amb una mica d'oli. Quan agafi color daurat, afegir els alls i la morralla. Trinxar (per treure'n tota la substància) i saltejar.

Tirar els pebre vermell i l'aigua mineral.

Bullir uns 15 o 20 minuts. Anar escumant.

Col·lar i reservar. Afegir a l'últim moment les gotes d'Absenta.

