

## SOPA FREDA de CIRERES i CUES DE GAMBA

|             | <b><u>Ingredients</u></b>       |
|-------------|---------------------------------|
| 1 kg        | cireres                         |
| 250 ml      | aigua mineral                   |
| 16          | cues de gamba                   |
| talls prims | formatge sec                    |
|             | oli d'oliva verge extra         |
|             | sal                             |
|             | pebre                           |
|             | <b><u>Estris necessaris</u></b> |
|             | un bufador                      |

### **Elaboració:**

- Netejar les cireres i treure'ls-hi el pinyol.
- Bullir les cirers amb l'aigua durant 2 minuts.
- Salpebrar i deixar-ho refredar.
- Escaldar les cues de gamba en aigua bullint amb una punta de sal.
- Tallar el formatge sec en 16 làmines d'una mida una miqueta més gran que les cues de gamba.
- Col·locar 4 cues de gamba a cada plat i al damunt una làmina de formatge sec.
- Ara amb el bufador fondrem el formatge com si el volguéssim caramel·litzar.
- Amanir amb un raig d'oli d'oliva per sobre del formatge.
- Finalment omplim els laterals del plat amb la sopa de cireres sense arribar a tancar el centre del plat.