

SOPA de GAMBES

	Ingredients
500 grs	gambes
4 cullerades soperes	sofregit de ceba i tomàquet
50 grs	mantega
1 got	vi blanc
1 got	llet
1 copeta	conyac
1 litre i 1/4	aigua embotellada
1	pastanaga
1	porro
	sal
	farina
	oli d'oliva verge extra
	pebre blanc
	nou moscada
	julivert

- Pelara la pastanaga i el porro i tallar ben petit
- En una cassola posar-hi la mitat de la mantega amb una mica d'oli
- Quan estigui calent afegir-hi la pastanaga i el porro
- Abans que agafi color afegir-hi els caps de les gambes i sofregir-les una mica
- Tirar-hi el conyac i flamejar
- Retirar el sofregit i els caps de les gambes i reservar: Només deixar l'oli a la paella
- Posar-hi una cullerada de farina i daurar-la una mica mentre anem remenant
- Afegir 1 litre i 1/4 d'aigua + el vi + el sofregit + una mica de sal i pebre + un polsim de nou moscada ratllada i els caps de les gaves reservats
- Deixar coure 30 minuts
- Retirar del foc i passar el caldo per un colador xinés
- A part sofregirem les cues de les gambes en la mantega restant
- Posar la crema en bols individuals o plats i posar les cues de gamba a sobre
- Espolsejar amb una mica de julivert picat per sobre i servir calenta