

CROQUETES D'ALLS TENDRES I GAMBES EN BRICK

(Karlos Arguiñano)

Per a 4 persones:

6 làmines de pasta brick
24 gambes
24 alls frescos
1/2 l. de llet
50 gr. de farina
Oli d'oliva verge extra
Sal
Julivert (per decorar)

Per a la salsa:

Els caps de les gambes
1 moniato
1 ceba
2 alls
1 copeta de Brandy
1 l. d'aigua
Oli d'oliva verge extra
2 branques d'estragó
Sal
Julivert picat

Pelar les gambes, trossejar les cues i reservar els caps.

Per a la massa de croquetes, picar els alls frescos en cilindres i ofegar-los en una cassola amb un raig d'oli. Agregar les gambes. Saltejar-les breument i incorporar la farina. Ofegar i abocar la llet a poc a poc, sense deixar de remoure amb la vareta. Afegir una mica de julivert picat, assaonar i cuinar durant 4-5 minuts aproximadament. Passar la massa a una safata i deixar que es refredi.

Per a la salsa, pelar i tallar a làmines els alls i ofegar-los breument en una cassola amb una mica d'oli. Picar la ceba i afegir-la. Pelar el moniato i tallar-lo a daus i incorporar. Ofegar i agregar els caps de les gambes i les fulles d'estragó. Abocar el brandy, flamejar, cobrir amb aigua, posar a punt de sal, afegir el julivert picat i cuinar durant 15 minuts. Triturar, colar i reservar.

Tallar les làmines de pasta brick per la meitat, estendre-les sobre una superfície llisa, col·locar en cada mitja làmina, una porció de massa de croquetes. Embolicar-les de manera que quedin ben tancades i fregir-les en una paella amb abundant oli calent. Retirar a un plat amb paper absorbent per eliminar l'excés de greix.

Servir la salsa i col·locar damunt les croquetes d'all i gambes en brick. Decorar amb julivert