

MARISCADA

Ingredients per a 4 persones (380 calories per ració)

8 escamarlans grossos d'uns 150 gr. cada un

8 llagostins grans d'uns 70 gr. cada un

Els llagostins han de ser de Sant Carles o de Huelva i molt frescos. Els escamarlans s'han de moure, han d'estar vius. La millor manera de consumir-los és bullits amb aigua de mar i refredats a l'instant també amb aigua de mar molt freda. Si no disposem d'aigua de mar ho podem fer de la següent manera:

Hem de tenir dues olles amb 8-10 litres de capacitat cada una. S'han de dissoldre 40 gr. de sal per litre d'aigua. Posem al foc una olla, la portem a ebullició i tenim preparada l'altra amb l'aigua salada refredada amb gel. Quan l'aigua bulli hi tirarem els escamarlans que han de coure quatre minuts (foto 2). Els retirem i els posem a refredar immediatament. A continuació posem a bullir els llagostins tres minuts i també els posem a refredar. Va molt bé poder disposar d'una cistella a l'olla que utilitzem per coure. Teniu-lo a l'aigua freda uns deu minuts i deixeu escórrer el marisc cinc minuts abans de servir-lo. No poseu mai, més d'un kg. de marisc a coure per cada cinc litres d'aigua; si hi ha massa marisc, val més que el bulliu en varies vegades. Per refredar també es pot fer servir la pica de l'aigua, que té molta capacitat, i les petagues congelades que s'utilitzen a les neveres portàtils (foto 1).

Podeu fer una salsa d'acompanyament amb mig gra d'all xafat al morter, el suc de mitja llimona, sal, pebre vermell dolç, una mica de caïena, unes gotes de balsàmic i 15 cl. d'oli d'oliva.



Foto 1



Foto 2



Mariscada