

Angules “Roset” amb gambes i sopa thai

Ingredients: 200 g. d'angules, 1 ceba, 1 porro, 200 g. de tomàquet triturat, 20 g. de fulles de llima, 30 g. de gingebre, 1 manoll de coriandre, 1 l. de llet de coco, 8 gambes i 2 branques de citronella.

1. En un cassó amb un raig d'oli d'oliva ofeguem la ceba i el porro tallats en juliana, fins que la verdura s'estovi. Afegim llavors els caps de les gambes i el tomàquet triturat, barregem bé i cuinem durant un parell de minuts.

2. Afegim llavors la fulla de llima trossejada al costat de la citronella i el coriandre picat, barregem bé i afegim la llet de coco. Deixem coure durant un parell de minuts una vegada la sopa arrenqui a bullir.

3. Corregim el punt de sal i pebre, colem i reservem la sopa.

4. En un bol disposem les gambes tallades en medallons, crues, i les angules, també crues. Servim la sopa bullint perquè es cuinin les gambes i angules lleugerament abans de degustar.