

## ROMESQUET DE LLAMÀNTOL

**Per a 4 racions:** 2 llamàntols de 500/600 gr aprox.

### EL LLAMÀNTOL:

**Atenció:** és un producte que ha de ser comprat i manipulat viu!

### **PREPARACIÓ I ELABORACIÓ:**

**1** --- Les cues i les pinces, separeu-les dels cossos, i pre-bulli-les amb aigua de mar ben bullent: les cues 1 minut, la pinça grossa 4 minuts i la pinça petita 2 minuts. Refresqueu el producte pre-cuit, peleu-lo i desestimeu les closques i reserveu el producte net i sencer a la nevera.  
**2** --- Els caps amb les potes fines \* (sense les brànquies) talleu-los a trossos petits, per elaborar el brou romesquet.

#### El brou romesquet:

Cap i potes fines trossegades \*  
Oli d'oliva verge extra  
Sal i pebre  
2 litres d'aigua mineral

#### Triturat al túrmix\*:

500 g de tomàquet madur  
la polpa hidratada de 2 nyores  
20 g d'ametlles torrades  
20 g d'avellanes torrades  
6 grans d'all pelats  
50 ml de Xerès dolç  
50 ml de Xerès sec  
4 branques de julivert

**1** --- En una olla gran, amb un raig d'oli d'oliva sofregiu a foc mitjà, els caps trossegats (uns 10 minuts) i salpebreu amb moderació  
**2** --- Incorporeu a l'olla el "triturat" \* i continueu la cocció 5 minuts més.  
**3** --- Afegiu els 2 litres d'aigua mineral calenta i deixeu-ho coure tot a foc mitjà durant 15 minuts. Coleu, afineu de punt de sal i reserveu-ho a la nevera.

### Les patates:

800 g de patates

(preferentment Bufet o Kenebec)

1 --- Renteu les patates i coeu-les amb pell, ben cobertes d'aigua amb sal, durant uns 25 minuts.

2 --- Peleu-les tèbies i aixafeu toscament la polpa cuita amb una forquilla, saleu-les amb moderació, peseu la polpa obtinguda i afegiu-hi un 10% d'oli d'oliva verge extra, barregeu bé i reserveu-ho a la nevera en un recipient apte per microones.

### **FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ DEL ROMESQUET:**

1 --- Els cossos i les pinces reservades pre-cuïtes, dividiu-les en 4 racions, les cues tallades de llarg a llarg, i les potes manteniu-les senceres, poseu-les en una safata de forn, amaniu-les amb un fil d'oli i un xic de sal i pebre, i escalfeu-les al forn ben calent a 220° durant 2 minuts.

2 --- En uns bonics plats fondos i calents, repartiu per a cada comensal el llamàntol corresponent: mitja cua i una pinça.

3 --- Disposeu de les patates "a la forquilla" molt calentes al microones i incorporeu de forma elegant a cada plat, 3 bones cullerades, ben calentes.

4 --- Escalfeu el brou romesquet molt calent, i poseu-lo en una gerra de servei. Presenteu a taula, els plats amb el llamàntol i la patata i afegiu-hi amb generositat el brou romesquet molt calent.

### **APÈNDIX DE LA RECEPTE: CAVIAR DE LLAMÀNTOL**

*Si els llamàntols vius continguessin ous atrapats en les cues, retireu-los delicadament amb una forquilla petita i poseu-los en una tassa, saleu-los al 10%, amb flor de sal. Protegiu el producte en salaó ben tapat a la nevera durant 24 hores. Obtindreu un caviar de llamàntol exquisit, per servir-lo sobre torrades amb mantega, com a canapès d'aperitiu.*