

Majoristes  
d'Aliments Frescos  
de Mercabarna,  
*Molt a prop teu*

### ROLLOS DE GAMBA LANGOSTINERA CON "JURVERT"

Para 4 raciones:

1 kilo de gamba langostinera congelada

2 puerros

1 manojo de espinacas

Sal, pimienta blanca, laurel

10 hojas de gelatina

1 cucharada. pequeña de pimentón



ELABORACIÓN:

Los rollos de gamba

1--- En una olla o cazuela grande, poner 5 litros de agua y 180 gr. de sal, una hoja de laurel y ponerla al fuego. Prepare otro recipiente grande con 4 litros de agua fría, 1 kilo de hielo y 180 gr. de sal. Al arrancar el hervor del agua con sal, echar la mitad de las gambas, al recuperar el hervor, retirar las gambas del fuego y reservar en el agua con sal y hielo. Repita la operación con el resto de gambas.

2--- Escaldar con 2 litros de agua y 40 gr. de sal, las hojas de espinaca y las láminas de los puerros. Las láminas de puerro, escaldarlos 20 segundos, las hojas de espinaca sólo 3 segundos. Reservar bien plano sobre paños de cocina.

3--- Prepare una solución con 300 ml de agua mineral hirviendo, con un toque de sal y pimienta blanca y fundir las 10 hojas de gelatina prehidratadas y el pimentón. Espere a que la solución gelatinosa quede tibia para poder "pintar" las colas de gamba.

4--- Extienda sobre la mesa de trabajo, film de cocina "doble" y de una longitud de 20 cm. Prepáralo dos veces, dispondrá de dos superficies de film.

Sobre cada film, extender las hojas de espinaca escaldadas, sobre las hojas ponga láminas de puerro escaldado y en el centro de cada superficie las colas de las gambas peladas y pintadas con la solución de gelatina. Será fácil, con la ayuda del filme de cocina, atrapar las gambas entre las láminas de puerro y espinaca. Procure hacer una presión lo suficientemente firme, para crear unos rollos muy bonitos. Reservar en la nevera con un peso ligero encima para fijar aún más las gambas con la piel vegetal.

La salsa Jurvert (Libro de Sent Soví, del siglo XIV, receta núm. 166)

50 gr. de hojas de perejil

0,5 gr. de hojas de mejorana

1 gr. de hojas de menta

2 gr. de ajo

25 gr. de pan tostado

50 gr. de avellanas tostadas

25 gr. de nueces

2 yemas de huevo duros (cocidos)

150 ml de aceite de oliva virgen extra

20 ml de vinagre de jerez

20 gr. de miel

Una pizca de pimienta

Una pizca de sal

1--- La noche anterior, poner a macerar el pan, las avellanas, las nueces, las yemas, el aceite, el vinagre y la miel.

2--- Al día siguiente, pique todos los ingredientes con la Thermomix. Atención, basta con triturarlos 30 segundos para evitar que el aparato se caliente demasiado y oscurezca la mezcla. Remover y picar, haciéndolo con golpes de turbo para evitar que se caliente.

Afine el punto de sal y pimienta, y reservar la salsa en un recipiente adecuado en frío.

PRESENTACIÓN:

Retirar el film de cocina de los rollos de gamba, y hacerlos a trozos de unos 3 cm, acompañarlos con la salsa Jurvert. (Procure servir los rollos de gamba a temperatura ambiente, nunca directamente fríos de la nevera).

CR - Navidad 2024

