



CR-20

“ENSALADILLA” AMB LLAMÀNTOL

Per a 6/8 racions

1 llamàntol fresc i viu, d'uns 650g
800 g de patates "Monalisa", netes i amb pell
500 g de pastanagues, netes i amb pell
20 cogombrets envinagrats, picats menuts
20 tàperes envinagrades, picades menudes
40 g de mostassa de Dijon
300 ml d'oli d'oliva verges extra
1 ou
Sal i pebre

ELABORACIÓ

1- Les patates i les pastanagues: Poseu les patates a bullir amb aigua i sal. Deixeu-les coure durant 10 minuts. Passat aquest temps, incorporeu les pastanagues a la cocció i deixeu bullir el conjunt durant 15 minuts més.

2- El llamàntol: Poseu a bullir 3 litres d'aigua amb 100 g de sal. Quan l'aigua arrenqui el bull, introduïu-hi les parts del llamàntol de manera seqüencial per assegurar-ne el punt òptim de cocció: primer la pinça grossa (coure 4-5 minuts), seguidament la pinça petita (coure 2-3 minuts), i finalment la cua (coure 1-2 minuts). Un cop cuites, retireu immediatament les parts de la cocció i refredeu-les amb aigua amb gel i sal per aturar la cocció i facilitar l'extracció posterior de la carn de les closques.

3- L'amaniment de la "ensaladilla": Prepareu un bol ample. Peleu i ratlleu la patata amb un ratllador de forat gruixut, i feu el mateix amb la pastanaga; afegiu-les al bol. Incorporeu-hi els cogombrets, les tàperes i la carn cuita dels braços i les pines del llamàntol, tallada a daus menuts. A part, elaboreu la maionesa amb un braç elèctric, utilitzant l'oli, l'ou, la mostassa i el punt de sal i pebre. Finalment, afegiu la maionesa al bol i mescleu-ho delicadament per amanir tots els ingredients. Reserveu-ho a la nevera.

4- La presentació: En platets individuals i bonics, repartiu la "ensaladilla" i, per damunt, disposeu els talls de cua de llamàntol.

Nota interessant: Si el llamàntol conté ous frescos enganxats sota la cua, retireu-los delicadament amb una cullereta. Col·loqueu-los en una tassa i amaniu-los amb sal seguint aquesta proporció com a exemple: si teniu 25 g d'ous, afegiu-hi 3 g de sal. Reserveu-los a la nevera. És molt gourmet incorporar-los a la presentació, just a sobre de l'amanida.