



Sopa de besuc i gambes

Ingredients per 4 persones

- 1 besuc d'uns 600 g
- 16 gambes
- 1 pebrot verd
- 1 pastanaga
- 2 porros
- 1 ceba
- 3 tomàquets madurs
- 1 fulla de llorer
- 2 grans d'all
- Sal iodada
- Oli d'oliva verge



Elaboració

1. Es pelen la pastanaga i els porros, es netegen i es tallen a trossets.
2. Es neteja el pebrot verd, se li treuen les llavors i es talla també a trossets.
3. Es pela la ceba, es talla ben fina i es fa el mateix amb els alls. Es posen a sofregir en una cassola gran, amb un bon raig d'oli.
4. Al cap de tres minuts, s'hi afegeixen les closques i caps de les gambes i es deixa coure uns minuts.
5. Mentrestant es ratllen els tomàquets, prèviament netejats, i s'afegeixen a la cassola amb la resta d'ingredients.
6. S'incorpora el besuc a la cassola tallat en dos trossos i es cobreix tot amb aigua, una fulla de llorer i un pessic de sal.
7. Passats uns 25 minuts es treu el besuc i, un cop fred, es neteja d'espines i se'n reserva la carn.
8. Es cola el caldo i es torna a introduir a l'olla, ara sense closques ni verdures. S'hi posa la carn del besuc i les gambes pelades i es deixa 5 minuts més al foc.
9. Un cop deixada reposar, ja es pot servir. Que aprofiti!