



## Llanegues rostides al forn amb vi ranci i gamba blanca

### Ingredients per a 4 persones

16 llanegues mitjanes i del mateix tamany  
12 gambes blanques  
80 gr de vi ranci  
160 gr de suc de rostit  
50 gr d'oli extraverge d'arbequina

Pel suc de rostit :

5 l d'aigua mineral  
1 kg de gallina  
250 gr de ceba  
250 gr de tomàquet madur  
50 gr d'all  
1 fulla de llorer  
1 branqueta de farigola  
10 gr de pebre negre en gra  
150 gr de vi ranci  
80 gr de conyac

### Elaboració

Pel suc de rostit: Tallem la gallina a daus, l'enrossim bé per tots els costats, afegim la ceba a quarts, i quan sigui rossa afegim l'all i el tomàquet. Deixem evaporar l'aigua i posem les herbes aromàtiques, els licors, reduïm l'alcohol i cobrim d'aigua. Anem desespumant i deixem bullir a foc suau un parell d'hores. Colem i reservem. En una paella posem en fred l'oli extraverge i les llanegues salpebrades. Fregim lentament i girant les llanegues sense que es trenquin. Quan s'hagin Begur l'aigua de vegetació, afegim el vi ranci i quan evapori, el suc de rostit. Acabem de coure al forn. Marquem les cues de gamba blanca a la planxa per un sol costat. Fora del foc integrem el llagostí amb les llanegues i el suc i empletem.