



Llenegues rostides al forn amb vi ranci i gamba blanca

Ingredients per a 4 persones

16 llenegues mitjanes i de la mateixa mida
12 gambes blanques
80 g de vi ranci
160 g de suc de rostit
50 g d'oli verge extra d'oliva arbequina

Per al suc del rostit

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

Elaboració

Per al suc del rostit. Talleu la gallina a daus, enrossiu-la bé per tots els costats, afegiu-hi la ceba a quarts i, quan sigui rossa, afegiu-hi l'all i el tomàquet. Deixeu evaporar l'aigua i poseu-hi les herbes aromàtiques, els licors. Feu reduir l'alcohol i cobriu-ho d'aigua. Aneu despumant el líquid i deixeu-lo bullir a foc suau un parell d'hores. Coleu-lo i reserveu-lo .

En una paella poseu en fred l'oli verge extra i les llenegues salpebrades. Fregiu-les lentament i aneu girant les llenegues sense que es facin malbé. Quan s'hagin begut l'aigua de vegetació?, afegiu-hi el vi ranci i, quan s'evapori, el suc del rostit. Acabeu-ho de coure al forn.

Marqueu les cues de gamba blanca a la planxa per un sol costat. Fora del foc, integreu el llagostí amb les llenegues i el suc i emplateu-ho.