



## Sopa freda de tomàquet amb guacamole i llamàntol

### Ingredients

Tomàquet madur  
Oli verge  
Alfàbrega  
Sal  
Alvocats  
Llimona  
Ceba tendra  
Ou  
Llamàntol  
All  
Bitxo  
Vinagre de xerès

### Elaboració

Escaldar els tomàquets. Refredar-los. Pelar-los i triturar-los amb el túrmix amb oli d'oliva, sal, pebre blanc, unes gotes de vinagre de xerès i fulles d'alfàbrega. Passar per un colador fi, rectificar de sal i pebre.

### Pel guacamole:

Obrir els avocats i treure'n el pinyol, amb una cullera, buidar-los. Passar pel turmix amb oli verge, sal, llimona i pebre blanc, sense que quedi cap grumoll.

Escaldar els tomàquets, pelar-los, desgranar-los i tallar-los concassé. Tallar a brunoise grossa la cebeta tendre, l'ou dur i l'avocat i juntament amb els dauets de tomàquet barrejar amb el guacamole.

### Pel llamàntol:

Escaldar-lo durant 5 minuts amb aigua i una bresa de ceba, porro, pastanaga, api, llor, pebre negre en gra i una mica de sal. Refredar tot seguit.

Separar la cua, el cap i les pines. Pelar la cua completament. Obrir el cap i treure'n tota la carn i el corall amb l'ajuda d'una agulla...Reservar.

Trencar la closca de les potes i reservar les pines; la carn de la part prima es pot ajuntar amb la del cap i el corall.

Fer una maionesa normal i barrejar-hi la carn del cap i les potes que teníem reservada.



Amb la resta de closques del cap i les potetes, farem un oli de llamàntol.  
Per fer l'oli, posarem en una paella oli d'oliva 0'4º amb dents d'all i algun bitxo, quan estigui calent hi tirarem les closques, ho saltejarem tot plegat i quan hagi agafat color ho colarem tot i ho aixafarem.

**Per muntar el plat:**

Amb un motlle rodó, fer al mig del plat fondo una base de guacamole, a sobre hi posarem una capa de maionesa de llamàntol.

A sobre, hi posarem un parell o tres de rodelles del cos del llamàntol, segons la mida...sempre mirant de combinar un tall maco amb un de no tant. Posa-hi, també, una pinça per decorar.

Llavors, uns dauets de tomàquet, ceba i alvocat per decorar i un parell de fulletes d'alfàbrega, amanir amb oli de llamàntol.

Servir la sopa de tomàquet davant del client.

## Ajoblanco (Sopa d'ametlló cru)

**Ingredients**

1 kg d'ametlla crua  
300 gr. d'oli d'oliva verge  
30 gr. de sal  
2 cullerades soperes de vinagre de xerès  
110 gr. aprox. de molla de pa  
1,5 l. d'aigua d'escaldar l'ametlla  
2 grans d'all

**Elaboració**

Escaldem les ametlles durant uns 30 segons i les refredarem, les pelarem i ho posarem tot junt amb els ingredients dins d'un recipient i ho passarem tot pel turmix. Es molt important que l'aigua d'escaldar les ametlles sigui freda quan ho ajuntem amb els ingredients i ho deixarem reposar unes 6 hores.

**Acabat i presentació:**

En un plat fondo hi posarem ametlles a trocets, unes làmines de mojama, una mica de porradell picat i unes gotetes de oli d'oliva verge. I ja podrem servir l'ajoblanco.



## El Nostre Gaspatxo

### Ingredients

1 kg de tomàquets madurs bons (cor de bou, pera, etc.)  
½ pebrot vermell  
1 pebrot verd petit  
½ cogombre  
1 gra d'all  
5 cullerades soperes d'oli d'oliva verge  
5 cullerades soperes de vinagre de xerès  
1 llesca de pa de pagès  
1 l. d'aigua mineral  
sal i pebre negre

### Elaboració

Començarem pelant els tomàquets, traient-ne l'aigua i les llavors. Obrirem el cogombre i traurem les llavors i els salarem deixant-t'ho reposar perquè perdi fortor.

Tallarem la ceba, els pebrots sense llavors i traurem l'ànima del gra d'all. Ajuntarem totes les verdures en un bol i ho amanirem amb l'oli, la molla de pa estovada amb el vinagre, la sal i pebre, i ho passarem pel túrmix, deixant-ho reposar unes 5 o 6 hores a la nevera. Tot seguit el passarem pel colador i hi afegirem dues cullerades de maionesa i ho rectificarem de sal, oli i vinagre i ja el tindrem a punt.

### Presentació:

Agafarem un plat soper gros, hi posarem tallats amb gràcia tots els ingredients que porta el gaspatxo, hi afegirem unes gambes, llagostins o sardines salades el dia abans depenent de la butxaca. Finalment servirem aquest plat tan ben presentat i al damunt hi posarem la sopa.