



SOPA D'AMETLLES

Ingredients: -Brou vegetal o suc de bullir verdures (1 litre)

- 100 grs. ametlles crues
- 4 alls pelats
- unes llesquetes de pa
- oli d'oliva
- 1 ou dur

Fregir les ametlles, els alls i el pa.

Picar-ho tot.

Barrejar-ho amb el brou i fer-ho bullir durant 10 minuts, remenant perquè és molt fàcil que s'enganxi.

Abans de servir, afegir-hi l'ou dur ratllat.

GAMBES AMB CIGRONS

Ingredients: -Gambes

- Tomàquets madurs
- Cigrons cuits
- All i julivert
- Oli d'oliva

En una cassola plana amb oli, fregir les gambes.

En aquest mateix oli, sofregir all i tomàquet.

Tirar-hi els cigrons cuits i escorreguts i remenar.

Aplanar els cigrons i dipositar-hi les gambes en forma radial.

Tirar-hi per sobre una picada d'all i julivert, o màllor, un allioli negat i julivert, ho mullem una mica amb el suc dels cigrons.

Acabem la cocció al forn, on s'acabaran de lligar els elements i el suc agafarà per sobre un color molt bonic.