

69.- Arròs amb gambes a la mexicana

<https://www.receptesdelaquima.cat/Inici/arros gambes mex.html>

Dos factors varen ser determinants a l'hora de fer aquest plat. El primer va ser que varem tenir una collita extraordinària de "tomates". En conseqüència, varem tenir molta salsa verda (veure elaboració en aquest blog) i calia pensar en fer plats que en portessin. Per altra banda, un bon amic meu té per afició recollir els llibres que la gent ja no vol tenir a casa. Se'ls mira, els classifica i si considera que et poden ser útils o que et faran il·lusió, te'ls regala. Doncs bé, l'última vegada que varem sopar plegats em va regalar un llibre de cuina mexicana escrit en anglès i pensat per poder fer els plats que es descriuen arreu del món. Vaig mirar-me el llibre amb molt deteniment, buscant receptes que incloguessin els "tomates" com ingredient i així és com vaig trobar l'"arroz verde con jaibas". Les "jaibas" són uns crancs tropicals però la recepta posava que també es podien fer servir gambes o llamàntols. Vaig optar per les gambes. L'únic problema és que l'arròs queda amb un to vermellós i no verd com quedaria amb les "jaibas", però en contrapartida, és molt gustós. Si no teniu salsa verda feta a casa, podeu comprar una llauna de salsa o de tomates en qualsevol botiga de productes mexicans. De fet la recepta original fa servir aquest tipus de producte.

Ingredients per a 2 persones

150 g d'arròs
6 gambes vermelles mitjanes o 8 petites
4 cullerades de salsa verda
1 cullerada de sopa de ceba caramel·litzada
1/2 pastilla de brou de peix
1/2 all petit
Oli d'oliva
Sal i pebre
Coriandre
1 llima

Preparació

Pelar les cues de les gambes i reservar-les. Posar 4 dits d'aigua al vas del braç elèctric. Afegir-hi els caps de les gambes i les pellofes i triturar-ho una mica. Colar-ho guardant el suc i llençant la resta. Escalfar un litre d'aigua en un pot. Quan estigui a punt de bullir apagueu el foc i afegiu l'arròs. Remenar-lo bé perquè es desprengui el midó. Al cap d'una estona coleu-lo i poseu-lo en aigua freda. Remeneu-lo be i coleu-lo. Repetir aquesta operació fins que l'aigua no surti tèrbola. Finalment, el coleu i el reserveu.

En una paella poseu una mica d'oli i fregiu les cuetes de les gambes. Reserveu-les. Fregiu, sense que es dauri, l'all picadet. Afegir-hi la ceba, la salsa verda, el suc de les gambes i la pastilla de brou de peix. Si les gambes són grans, afegir solament la meitat del suc ja que si no l'arròs quedarà massa fort de gust. Deixar-ho bullir tot uns 5 min. Afegir-hi l'arròs i l'aigua que calgui fins que l'arròs quedi totalment cobert. Fer-ho coure a foc mitjà. Quan absorbeixi tota l'aigua apagar el foc. Per servir-lo agafeu una tassa o un vaset i recobriu-lo de film de plàstic. Ompliu-lo d'arròs i comprimeu-lo una mica. Invertiu la tassa sobre un plat per tal de que l'arròs s'hi quedi. Adorneu-lo amb una mica de coriandre picat. Al voltant de l'arròs poseu-hi les cues de gambes fregides i trossos de llima, que cadascú haurà d'escórrer sobre l'arròs abans de menjar-lo.