

Recepta | Llagostins flamejats al brandi

Cada setmana, les millors receptes



Llagostins flamejats al brandi | Manel Baxerías

Ingredients per persona:

10 o 12 llagostins

½ copa de brandi aproximadament, al gust

Oli i sal

1 gra d'all i un grapat de julivert trinxats ben fins i ben barrejats

Preparació:

Posem la planxa a escalfar i, quan estigui ben calenta, hi tirem un rajolí d'oli i hi posem els llagostins. En un minut i mig els girem, els salem, els hi tirem el brandi damunt i l'encenem. Caldrà anar molt en compte: no ho encendreu amb l'extractor de fums engegat i tinguem sempre a mà una tapadora per ofegar el foc si calgués.

Quan les flames s'apaguin ja podem posar els llagostins en un plat. Hi posem l'all i julivert



trinxats per damunt, els amanim amb una mica d'oli i els servim.

Temps i forma de cocció: jo els poso 1 ½ i després els giro. Ho faig així per dues coses: el peix m'agrada gairebé cru i, molt a tenir en compte, com més estona coquin, més ressecs queden.

L'ideal seria coure'ls per una sola banda. En aquest cas, quan els girem baixem al mínim el foc de la planxa i podríem dir que la banda que queda en contacte amb la panxa només en rep el calor residual, mentre la part ja cuïta s'acaba de fer amb el brandi.