

ESQUITXAT

Ingredients:

- 1 kg de gambes.
- 1 ou dur.
- 1 ceba tendra.
- 4 cogombrets en vinagre.
- 1 pebrot vermell.
- 1 cullerada de tàperes.
- 1 raig de vinagre.
- Oli d'oliva.
- 1 pot de faves petites.
- Endívies.

Preparació:

Per començar les gambes els hi fareu arrancar el bull uns cinc minuts i les escorreu, deixant-les que es refredin. A part, agafarem un bol, i hi tallarem la ceba molt petita, els cogombrets, el pebrot, les tàperes. Tot molt i molt petit, com més millor. Les gambes també les tallareu petites, però en deixareu de senceres, per decorar el plat.

Al bol també hi abocareu el vinagre, i ho cobrireu amb una mica d'oli d'oliva. La barreja la tindreu a punt del dia abans doncs la deixareu a la nevera un dia sencer marinant-se tot plegat perquè agafi tots els gustos. A l'hora de muntar el plat posareu les fulles d'endívies al fons en forma de flor i l'esquitxat a dins de les mateixes, les faves les posareu sobre l'esquitxat.

Bon profit!