

10 maneres de cuinar la ‘prima donna’ de la Mediterrània, la gamba

Són el vermell més desitjat de l'estiu, que permet preparacions senzilles i també més complexes



La gamba és “la *prima donna* de la Mediterrània”, diu la cuinera Carme Ruscalleda, que afegeix que “és un animaló que té gust, textura i molta personalitat”. De fet, té tanta personalitat que ofereix un receptari molt ric, més enllà de la senzillesa de preparar-les a la planxa.

Per la seva banda, el cuiner Joan Pallarès, propietari del restaurant i hotel Can Boix, a Peramola (Alt Urgell), assegura que amb la cuina de la gamba “hi ha hagut molts canvis”. Anys enrere es preparaven amb allets i julivert o bé flamejades amb conyac, una preparació que es feia davant del comensal, que observava com la flama del foc s’enlairava damunt de la gamba

Sigui com sigui, us expliquem 10 maneres diferents de cuinar-les per treure’n el màxim de gust.

1. A LA SAL

Per començar, la cuinera Carme Rusalleda, directora gastronòmica de l’Hotel Mandarin Barcelona, prefereix “les gambes de mida mitjana que no pas les grosses”, diu. Segons la xef, “les mitjanes són dolcenques, tenen el gust més delicat, mentre que les grosses són massa contundents, massa concentrades”. Ara bé, Rusalleda també matisa que és una percepció familiar. Per continuar, li agrada assaborir-les a la sal, és a dir, col·locant una planxa al foc amb una capa de sal gruixuda per sobre i al damunt les gambes, perquè es coquin a través de l’escalfor traspassada per la sal. Rusalleda també proposa menjar-se-les passades per la paella, tomba i tomba, amb un fil d’oli d’oliva verge extra, per després sucar pa als coralls dels caps, que s’hauran glacejat al fons de la paella.

2. EN TÀRTAR AMB HUMMUS

[VÍDEO] Tàrtar de gambes amb hummus, cireres i patata



És la proposta del cuiner Jordi Esteve del [Restaurant Nectari](#), que suggereix fer-les amb tàrtar i amb una base de patata i tomàquet. L'atractiu de la recepta és que el xef suggereix introduir l'hummus dins del cap de les gambes (si és que no es troben cireres al mercat per farcir-les, que és tal com ell ho prepara d'entrada). La tècnica de cocció de la cua de la gamba, lligada amb un fil de cuina a la part convexa d'una cullera, és també una de les més recomanables per al reaprofitament.

3. AMB ARRÒS

Al [xiringuito Barracuda](#), situat a Castelldefels, les gambes coronen els arrossos amb un vistós cercle decoratiu. A més, són les primeres que se sofregeixen en l'oli, amb l'objectiu de “perfumar” la resta d'ingredients que componen l'arròs. Així doncs, per fer el plat es comença sofregint les gambes, que després es retiren perquè s'hi cogui l'arròs i, al final,

s'afegeixen just en el moment de servir el plat a taula. Aquesta preparació també és una de les recomanades per la cuinera Carme Rusalleda.



Arròs amb gambes del restaurant Barracuda

4. EN CÒCTEL, REVISIÓ 'VINTAGE'

El cuiner Joel Castañé prepara un còctel de gambes, però en una versió pròpia del plat mític que es completava amb salsa rosa. “Jo el serveixo en una copa Pompidou, més petita i més elegant que les habituals”, explica el xef del restaurant [La Boscana, situat a Bellvís](#).

El plat el prepara pelant les gambes, que han de ser grosses (“M’agraden les de talla XL”, diu Castañé), i després els treu el cap i les talla a rodanxes. “La recepta és com si féssim un tàrtar, però sense que la gamba estigui tallada molt prima, perquè m’agrada que en la mossegada es noti la gamba”, assenyala el xef. Tot seguit, marina les rodanxes de les gambes amb llima, coriandre, cibulet, oli d’oliva verge extra, sal, pebre i suc de taronja. Aquesta preparació la col·loca al fons de la copa i al capdamunt hi posa una bola de gelat de salsa rosa amb nitrogen líquid. “A la bola li dono forma de pilota de rugbi”, explica el cuiner, que té una estrella Michelin.

Per acabar, i com a toc final del plat, Castañé fa una salsa rosa com una derivada de la maionesa, però amb quètxup, suc de taronja natural, Perrins i tabasco.



Còctel de gambes del cuiner Joel Castañé / MARC CASTELLÓ

5. EN AMANIDA, AMB EL SUC DEL CAP

Al xiringuito La Daurada del [Restaurant Marabanda](#), situat a Vilanova i la Geltrú, les gambes s'assaboreixen en amanida amb daus de mango i amb el suc del cap a part. De fet, el suc es col·loca en una pipeta amb dosificador, que es pot anar prement perquè regui les gambes, abundants, o les fulles d'enciam i mango. És una preparació gourmet que sorprèn pel bon maridatge de la gamba amb el mango. Altres preparacions del crustaci vermell són a la brasa, un dels sistemes de cocció estrella del restaurant, a part de les sardines i del pop, que es fan

puntxant-los amb un ast que els travessa verticalment perquè l'escalfor de la brasa els cogui de baix a dalt.



Amanida de gambes i mango amb el suc del cap de les gambes en dosificador

6. ESCALDADES

Per menjar-se les gambes *al dente* s'han d'escaldar. Per fer-ho es col·loquen en una olla amb aigua bullent i es deixen entre un minut i un minut i mig com a màxim. Ha de ser ficar i treure. Per tallar-ne la cocció de cop després d'escaldar-les, caldrà posar-les en un bol amb aigua i gel, i ja estaran preparades per menjar. És el sistema que recomana la cuinera Carme Rusalleda, que comenta que és així com li agrada fer-les per menjar-se-les a la platja. I també és una de les preparacions preferides del cuiner Joel Castañé, que les serveix a taula embolicades en un tovalló. “Serveixo un plat que al mig té el tovalló, plegat en quatre cares, i a dins la gamba escaldada, a punt per assaborir l'essència del cap, amb el seu corall, el cos i el cap”, comenta el xef de La Boscana.

7. GAMBA AMB FRUITES I GUACAMOLE

+ INFORMACIÓ

[\[VÍDEO\] Gamba amb síndria, meló i alvocat](#)



És una recepta del cuiner Jordi Esteve, del [Restaurant Nectari de Barcelona](#), que recomana per la seva frescor. La curiositat de la recepta és la manera de tallar la gamba: en pela el cos, però en conserva el cap i la cua. A més, aprofita les potes de les gambes, que fregeix per donar un toc cruixent a la recepta.

8. EN CARPACCIO

Els bessons Màrius i Joan Jordà, de l'[Hotel Restaurant Emporium](#), a Castelló d'Empúries, proposen menjar-se la gamba en carpaccio, però fugint de l'habitual, “que és mil·limètric”. Els cuiners de l'Emporium prefereixen “un carpaccio gruixut per aconseguir textura i pes en boca”, expliquen. A taula, el carpaccio el presenten en forma circular i al voltant hi posen ceba de Figueres confitada. Al damunt del carpaccio, unes gotes de mostassa i herbes aromàtiques, com ara orenga, i oli d'oliva de Cadaqués. “L'oli d'oliva és de la varietat verdal i l'elabora el nostre avi Màrius, que el produeix per a consum propi”, expliquen.

Per acabar, el Màrius i el Joan indiquen que la gamba que fan servir prové del port de Roses. Els bessons són la quarta generació, i els seus pares, l'Elena i el Salvador, s'encarreguen de l'hotel i de la sala respectivament.



Carpaccio gruixut de gamba del restaurant Emporium. Castelló d'Empúries/MÀRIUS JORDÀ

9. AMB FONOLL

El fonoll és “una herba que lliga molt bé amb les gambes”, assegura el cuiner Joan Pallarès Oliva, propietari del restaurant [hotel Can Boix de Peramola](#). Així doncs, tant si es cuinen a la planxa com en una paella amb oli d’oliva, una branca de fonoll lligarà amb el gust suau de les gambes. “No n’hi hem de posar gaire, perquè llavors es posaria per sobre de l’olor de les gambes”, diu el cuiner.

Un cop cuites, el fonoll es retira i se serveix el plat amb un oli d’oliva verge extra batut amb cibulet. “No cal que quedi molt batut perquè estarà bé que el cibulet es noti damunt de les gambes”, diu Pallarès. Fins i tot es pot picar el cibulet amb un ganivet i remenar-lo dins del setrill de l’oli d’oliva per amanir les gambes.

10. CONFITADES I INFUSIONADES

El cuiner Jordi Rollan, del Restaurant [Divinum de Girona](#), recomana infusionar els caps amb espècies aromàtiques, “com si preparéssim un te”, explica. De fet, el seu nom a la carta és “te de gambes” perquè els comensals entenguin com el preparen. Els cossos de la gamba els confiten amb oli d’oliva verge extra a 45° C durant 5 minuts.

A l’hora de servir el plat, el cos de la gamba, confitat, es presenta tallat a la juliana juntament amb verdures crues, mentre que el te de gambes se serveix en una tetera especial, en què es veuen els caps de les gambes. “Un viatge a l’Índia em va inspirar per preparar aquest plat”, explica el cuiner del Divinum de Girona.



Gamba confitada amb el cap infusionat. Restaurant Divinum/ JORDI ROLLAN