CARXOFES AMB AROMA DE GAMBES

Ingredients:

6 carxofes
2 cebes mitjanes
2 dents d'all
1 got d'aigua
½ got vi blanc
1 cullerada de farina
Sal
Caps de gambes o llagostins
1 raig de brandy
Oli d'oliva

Elaboració:

En primer lloc posa una paella al foc amb un doll d'oli i els caps amb una mica de sal. Daura-les uns 3 minuts a foc alt i afegeix el brandy (amb molta cura),ho flames sense cremar-te i ho deixes reposar.
En una olla amb oli per sofregir posa la ceba tallada en juliana i l'all picat amb una mica de sal perquè pochi millor. Quan estigui fluixa però sense daurar afegeix-li la cullerada de farina i torra-la una mica. Tira l'aigua, el vi, les carxofes pelades com a la foto i que comenci a bullir. Ara agafa els caps, les coves, i per aprofitar tot el seu suc ajuda't amb el mall del morter i afegeix el suc a l'olla bullint. Que bulli en total uns 25 minuts o fins que vegis que les carxofes estiguin al punt.
Boníssimes com a primer plat o com a guarnició de peix o calamar a la planxa.

GALETES SHOLTBREAD

Ingredients:

300 gr de farina de blat
50 gr de farina d'arròs
110 gr de sucre, una mica mes per empolvorar
225 gr de mantega
Aigua

Elaboració:

Tamisa les 2 farines en un bol i incorpora el sucre i la mantega en pomada. Anar pastant mullant-se les mans amb aigua, al principi la massa sembla impossible però treballant-la amb les mans mullades i paciència s'anirà formant a poc a poc. La massa ha de quedar ferma però suau.
Pasta-la en una superfície enfarinada, ha de quedar de 2 cm de grossor. Tallar cercles i col·loca'ls en una safata de forn amb paper i refrigera 20 minutos. Enfornar entre 25-35 minuts a 160º fins que estiguin ben fetes però pàl·lides. Empolvoreu amb sucre uns 10 minuts abans de treure-les del forn. Ben conservades poden durar una setmana.