



INGREDIENTS

- 2 cogombres
- 4 tomàquets
- 4 arengades, si pot ser fumades
- 8 gambes
- 1 c/c de mostassa
- Oli
- Vinagre
- Sal
- Pebre blanc
- Nata
- 2 c/s de julivert fresc picat
- 2 c/s de cerfull fresc picat
- 1 c/s d'estragó picat
- 1 c/s de tòfona picada

ELABORACIÓ

1. Posar a dessalar les arengades en llet. Un cop dessalades, pelar-les i retirar totes les espines. Reservar-les.
2. Escaldar les gambes i pelar-les. Reservar-les.
3. Preparar en un bol una vinagreta barrejant un raig d'oli, unes gotes de vinagre i la mostassa.
4. Tallar a rodanxes els cogombres, salar-los, amanir-los amb la vinagreta i deixa'ls macerar.
5. També tallar a rodanxes els tomàquets madurs, que han de ser fermes, i amanir-los amb la vinagreta.
6. Barrejar el julivert, el cerfull, l'estragó i la tòfona.
7. Preparar una salsa amb una tassa d'oli, mitja tassa de vinagre, sal, pebre blanc i una cullerada de nata. Lligar la salsa batent amb energia.
8. Per muntar el plat es col·loquen les rodanxes de cogombre escorregudes en corona. A sobre les rodanxes de tomàquet en sentit contrari. Al damunt, els filets d'arengada i, i al costat dels filets, les gambes. Amanir amb la salsa i espolsar amb generositat la barreja d'herbes i la tòfona.

NOTES:

