



Suquet de llagostins amb carxofes

Ingredients

16 llagostins grossos
½ gotet de conyac
2u de cebes de figures (300 g)
250 gr de tomàquet madur (ara de penjar)
30 gr de pinyons torrats
Fumet de peix
4u de carxofes (els cors ben nets)
Picada
3 grans d'all
Un trosset de bitxo (opcional)
30 g de pinyons torrats
1 llesca de pa

Elaboració

Fregim els cors de carxofa en una mica d'oli d'oliva i els reservem en un paper absorbent. Podem aprofitar una mica d'aquest oli i daurar els ingredients de la picada, reservar. En el mateix oli perfumat, daurar els llagostins a foc alegre i flamejar amb el conyac. A la mateixa cassola fer el sofregit amb la ceba tallada molt petita i una mica de sal. Deixar coure tapada fins que quedi transparent i comenci agafar color. Afegir el tomàquet ratllat sense llavors. Deixar coure 5 minuts i afegir els cors de carxofa. Una vegada tot confitat i que hagi evaporat tota l'aigua, rectifiquem l'acidés amb una mica de sucre morè. Afegim la picada i el fumet. Deixem bullir uns minuts fins que lligui i afegim els llagostins.