

# La cuina dels mercats

>> Remenat de bolets i gambetes a l'allet



## **Chavela**

Carrer de Porxada, 6  
08729 La Gornal  
Tel. 977 67 02 55

# *La cuina dels mercats*

>> Remenat de bolets i gambetes a l'allet

## **Ingredients per a 4 persones**

1 kg de bolets variats de temporada  
8 ous  
8 gambes grans  
2 alls  
cibulet  
oli d'oliva  
flor de sal  
julivert

## **Procediment:**

- 1.** Passem els bolets per la paella ben calenta (sense oli), per tal que treguin l'aigua. Els retirem tot seguit.
- 2.** Posem oli a escalfar i hi posem els alls picats. Quan estiguin daurats hi afegim les gambes pelades i les fregim ràpidament a banda i banda de tal manera que quedin poc cuites. Les retirem i posem a la mateixa paella els bolets. Hi esclafem els ous i els remenem fins que quedi tot quallat.
- 3.** Presentem el remenat amb les gambes a sobre i una picada de julivert i cibulet, acabem el plat amb flor de sal.