Mongeta tendra amb gambes

Catalunya

José Morales Casado

Ingredients (per a quatre persones)

700 g de pèsols
400 g de mongeta tendra
400 g de gambes
2 alls
oli d'oliva
aigua
sal
pebre

Preparació

En una cassola amb aigua, poseu-hi sal i bulliu les mongetes tallades i els pèsols pelats. Deixeu-ho bullir uns vint minuts a foc fort, fins que els pèsols estiguin cuits.

Peleu els alls i piqueu-los al morter amb dues cullerades de l'aigua de la bullida.

En una paella, fregiu les cues de les gambes amb una mica de sal i pebre.

Quan estiguin a mitja cocció, afegiu-hi les mongetes i els pèsols escorreguts i també el contingut del morter.

Deixeu-ho coure a foc lent entre cinc o sis minuts i ja estarà a punt per a portar-ho a taula.