

# Còctel de gambes

## Colòmbia

Sara Palacio i Bilbao

### Ingredients

1/2 quilo de gambes crues  
3 llimes  
4 cullerades de maionesa  
3 cullerades de quètxup  
1 culleradeta de pasta d'all  
1 paquet de galetes salades  
Una mica de pasta de xili groc (*ají*, si us agrada un toc de picant)  
1 tassa de coriandre fresc  
1 tassa de ceba  
1 tomàquet mitjà  
2 alvocats

### Preparació

Piqueu finament el coriandre, la ceba i els alvocats. Peleu el tomàquet i tritureu-lo.

Renteu les gambes, peleu-les i traieu-ne les venes. Tot seguit deixeu-les en el suc de dues llimes durant una hora a la nevera, perquè el suc s'encarregui de coure-les. Aprofiteu aquest temps per a barrejar els ingredients que teniu picats amb el quètxup i la maionesa.



Traieu les gambes de la nevera i escorreu-les. Afegiu-les, juntament amb el suc de la llima que ens resta, a la barreja que heu fet anteriorment. Un cop estigui tot barrejat, fiquen-ho novament a la nevera durant mitja hora. Passat aquest temps, el còctel està a punt per a servir.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpln.cat](mailto:esparreguera@cpln.cat) – Web: <http://www.cpln.cat>  
[www.twitter.com/SLCESparreguera](http://www.twitter.com/SLCESparreguera)  
[www.cpln.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpln.cat/xarxa/cnlcanametller)  
<http://blogs.cpln.cat/receptaris>

Facebook: <http://goo.gl/52qfZI>  
<https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpln.cat/esparreguera>

## Informacions culturals

Aquest plat és típic de la regió de l'Atlàntic colombià. És un plat casolà, encara que s'ha convertit en un plat turístic, per tant, no hi ha lloc de platja on no se'n pugui gaudir. A l'interior del país, aquest plat és un menjar festiu, només per a celebracions.

