



## CONSELLS AL PLAT

► Escola  
d'Hoteleria Joviat

## El febrer, mes de galeres

**S**egur que algú de vosaltres, en els estius d'infància a la vora del mar, recorda aquells veïns pescadors tornant al capvespre de *llaurar* el Mediterrani, amb algun record del fons marí a la xarxa: peix per fer sopa, algun cargol de punxa i sovint un crustaci lleig d'un color groguenc i amb cos deprimat, amb dues taques marró fosc i espines al llarg de tot el seu cos: les galeres!

Les àvies les enfarinaven i les fregien amb un bon oli d'oliva del Tarragonès. Jo recordo com ens passàvem el sopar xuclant aquest difícil crustaci (havia de ser un veritable expert per menjar-te-les). Amb el temps vaig trobar el secret: menjar-les del cap a la cua.

Segurament les haureu vist sobre el gel de les peixateries, quasi sempre al costat del peix de fer sopa. Bé, doncs el dia que les tasteu –si encara no ho heu fet– pensareu que han de tenir el lloc que es mereixen: al costat de les gambes i els escamarlans!

Les podeu fer fregides o a la planxa, en podeu fer arrossos, guisats,

sopes i fins a les receptes més originals. Durant el febrer, que és el seu millor moment i és quan estan més plenes i formoses, us aconsellem que aneu al mercat i les tasteu. Les podeu cuinar amb un allipebre mateix, mireu: feu un sofregit amb ceba, alls i tomàquet tot trinxat, afegiu-hi pebre vermell dolç i ho mulleu amb aigua. Poseu les galeres dins la cassola i afegiu-hi una picada d'ametlles, julivert, all, rovell d'ou dur i safrà, ho deixeu coure uns minuts i llest! Recomanem un toc picant que li va molt bé (bitxo) i recordeu-vos del pa per poder-lo sucocar!

I a gaudir-ne!

