

# Pastis de cap-roig amb maioneses d'acer

## Ingredients

Per a 6-8 persones:

1 cap-roig  
100 g de gambes fresques  
6 ous  
1 ceballot  
farina per al motlle  
300 ml de salsa de tomàquet  
300 ml de nata líquida  
aigua  
oli d'oliva  
sal  
pebre  
1 fulla de llorer  
julivert  
cibulet  
- Per a la maionesa:  
1 ou  
1 culleradeta de tinta de calamarssets  
unes gotes de suc de llimona  
vinagre  
oli de girasol  
sal

## Elaboració

Talla el cap-roig per la meitat i cou-lo en un cassó amb abundant aigua, una mica de sal, el ceballot i una fulla de llorer. Quan comenci a bullir l'aigua incorpora-hi les gambes senceres. Cuina-les durant dos minuts i treu-les a un plat. Cuina el cap-roig 10-12 minuts més.

Neteja el cap-roig, retira-hi la carn, tritura-la i posa-la en un bol. Pela i troceja les gambes e incorpora-les al bol. Barreja bé. (Obre els caps de les gambes, aixafa-les bé y fregeix-les amb oli fins que quedin cruixents. Reserva-les per decorar el plat).

Casca els ous en un bol. Afegeix la salsa de tomàquet i la nata. Salpobreu i barrejeu bé. Incorpora el cap-roig, les gambes i la barreja.

S'empolvora un motlle allargat amb farina i unes gotes d'oli e introdueix la barreja al motlle. Introdueix el motlle en una safata més gran amb una mica d'aigua (bany maria) i forneja a 180°C durant 35 minuts. Deixa refredar durant 2 hores.

Per a la mayonesa, posa en un vas de batidora unes gotes de llimona, un rajolí d'oli, la tinta dels calamarssets, 1 ou, 1 bon raig d'oli de gira-sol i una mica de sal. Bateix. El resultat serà una maionesa de color gris.

Per a l'oli verd, posa en un got una branca julivert i cibulet i un bon raig d'oli. Tritura i reserva.

Desemmotlla el pastís, talla-ho en porcions i serveix. Acompanya amb la maionesa d'acer. Rega amb l'oli verd i decora amb cibulet i amb els caps de les gambes.

