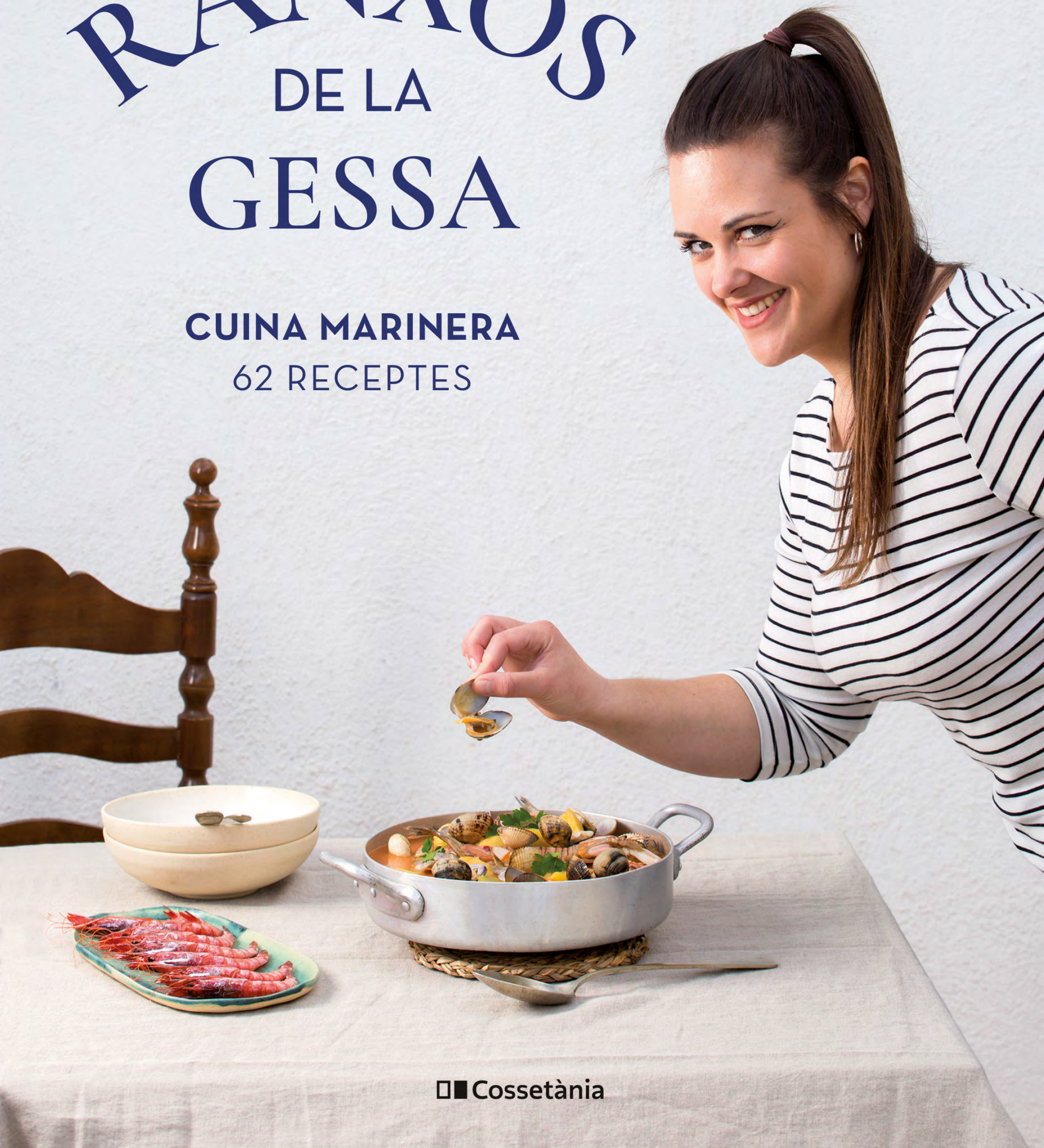


**GESSAMÍ CARAMÉS**

**ELS  
RANXOS  
DE LA  
GESSA**

**CUINA MARINERA  
62 RECEPTES**









Primera edició: novembre del 2023

© Gessamí Caramés

© de l'edició:  
9 Grup Editorial  
Cossetània Edicions  
C/ de la Violeta, 6 · 43800 Valls  
Tel. 977 60 25 91  
cossetania@cossetania.com  
www.cossetania.com

© de les fotografies: María Á Torres i Alberto Polo

Estilisme: María Á. Torres  
Cuina: Gessamí Caramés  
Ceràmica: gertel & fraser

Disseny i composició: Carla Rossignoli

Impressió: Leitzaran Grafikak  
ISBN: 978-84-1356-311-4  
DL T 820-2023

No és permesa la reproducció total o parcial d'aquest llibre, ni la seva incorporació a un sistema informàtic, ni la seva transmissió en cap forma ni per cap mitjà, sigui electrònic, mecànic, per fotocòpia, per gravació o altres mètodes, sense el permís previ i per escrit dels titulars del *copyright*.

CESSAMÍ CARAMÉS

ELS  
RANXOS  
DE LA  
GESSA

62 RECEPTES DE  
CUINA MARINERA









13

## Introducció

15

## Fregitelles

17

GAMBES CRUIXENTS AMB LA SEUA EMULSIÓ I TERIYAKI DE L'EBRE

18

CROQUETES DE POLP A LA BALANDRA

21

FREGITELLA D'OUETS I FETGETS DE PEIX SALVATGE

22

BUNYOLS DE "BADEJO" DE LA GESSA

25

ORTIGUES DE MAR MARINADES

26

FISH & CHIPS A LO MELETA DE ROMER

29

LES SARDINETES FREGIDES DE LA IAIA

31

## Els top 10

33

ENSALADILLA DE CRANC BLAU DEL DELTA

34

LOBSTER ROLL

37

SSÄM DE RÊMOL EMPETXINAT O TURBOT

38

AJOBLANCO AMB SASHIMI DE SORELL I NABIUS

41

CREMA D'ALBERGÍNIA AMB SARDINA CURADA

42

CAPUTXINO I SNACKS DE GALERA I CÍTRICS

45

TRUITA AMB MISTERI

46

OSTRES AMB ESCABETX DE GALERA I FONOLL

49

TÀRTAR DE GAMBA ROJA

50

LES TORRADES D'ANGUILA FUMADA

DEL DELTA A LO MELETA DE ROMER

53

## Reina de la mar, la tonyina roja

55

SASHIMI D'AKAMI AMB SALSA A LO MELETA DE ROMER

56

TÀRTAR DE TONYINA A LO MELETA DE ROMER

59

VENTRESCA FLAMEJADA AL MOLL DE L'OS

60

RAMEN DE *CHU-TORO* DE TONYINA ROJA

63

SECRET DE TONYINA MARINAT AMB SALSA DE IOGURT

64

LA NOSTRA CLOTXA DE "TONYINITA PIBIL"

67

ANTICUCHO DE COR DE TONYINA

68

"LO BUTXI" DE LA GESSA

71

NIGIRIS DE CALAMAR I VENTRESCA AMB SOPA DE PARMESÀ

73

## D'allà però amb producte d'aquí

74

LLET DE TIGRE DE MONIATO I ROMER

77

CEBICHE DE CORBALL, GAMBA BLANCA I MONIATO

78

MUSCLOS THAI A LO MELETA DE ROMER

80

BAO DE VAQUETA

82

TACO DE GALERA I ROVELLÓ

85

AREPITAS DE LLOBARRO

87	Ranxos “d’a bordo” v. 2.0
88	ROMESCO DE POLP
91	ARRÒS A LA MASQUETA DE LA GESSA
92	SUQUET CALERO DEL IAIO MANUEL V. 2.0
94	“SÈPIA AN PATACA” DE LA GESSA
96	FIDEUS “ARROSSEJATS” DE LA GESSA
99	SOPA DE PEIX DE LA GESSA
100	CAVALLA AMB CEBÀ DE LA GESSA

	L’arrosset <i>del</i> diumenge o <i>de</i> quan “vúlguies”
103	
105	ARRÒS SEC D’ANGUILA, PATO, MAÇANA I FOIE
106	ARRÒS NEGRE CREMÓS AMB CALAMAR I CIGALA
109	ARRÒS MELÓS DE GALERA I CALÇOTS
110	ARRÒS SEC DE GAMBA ROJA
112	ARRÒS SEC D’ESPARDENYES, ALL NEGRE I TARONJA CONFITADA

	Closqueta
115	
116	OSTRA RISSADA DEL DELTA AMB PRALINÉ D’AMETLLA I CÍTRICS
119	OSTRA RISSADA DEL DELTA AMB LLETONS DE VEDELLA I GAMBA ROJA
120	OSTRA RISSADA DEL DELTA A LA BRASA AMB SALSÀ DE CAVA
123	ESCOPINYES AMB CREMA DE XILI-GAMBA
124	MUSCLOS AMB SALSÀ GRENOBLESA
127	CARAGOLS DE PUNXA AMB CEBÀ I TOMACA
128	CLOÏSSES A LA BRASA AMB CREMA D’ANGUILA I ALFÀBREGA

	Productasso
131	
132	PARPATANA DE PEIX SALVATGE A LA MOSTASSA
135	AMANIDA DE LLAGOSTINS FLAMEJATS
136	CALAMAR A LA PLANXA FARCIT DE CEBÀ CONFITADA AMB LA SEUA TINTA
138	PEIX SALVATGE A LA PLANXA AMB CREMA D’ESPÀRRECS, PASTANAGA I ESCOPINYES AL NATURAL
140	ORADA A LA BRASA AMB PATATES I PICO DE GALLO

	Caldos base
143	
144	FUMET DE PEIX
147	FUMET ROIG
148	CALDO DE CONGRE I ESCÓRPORA
151	CALDO DE CRUSTACIS
152	CALDO D’AU
155	CALDO DE GALERA





# Introducció

Una vegada més em sento molt agraïda amb l'editorial per donar-me la possibilitat de fer un segon llibre de receptes. En aquest cas m'he decantat per la mar, la cuina marinera, la que conec de ben prop des de petita. Soc nascuda a l'Ametlla de Mar, no només un poble preciós i molt turístic en gran part per les seues platges i cales verges, sinó també per la gran vinculació amb la mar que tenim des de sempre. Es tracta d'un indret de pescadors en què aquest ofici ha marcat les nostres tradicions, el nostre parlar i, per descomptat, la nostra gastronomia.

Per a mi el peix sempre ha sigut un ingredient "sagrat". Sempre que arribava una peça grossa de peix o marisc a casa eren els meus pares qui se n'encarregaven, de netejar-la o cuinar-la; els petits de la casa netejaven sardines, seitons o llucet amb la iaia. Em van ensenyar a respectar moltíssim el que ens donava la mar, perquè era el producte de millor qualitat a què teníem accés i, per tant, sempre el tractàvem amb coccions molt amables, planxa, saltats, guisats, forn, i donant per fet que el peix tot sol ja era un "productasso" i no li feia falta gaire cosa més.

He de confessar que escriure aquest llibre ha sigut tot un repte per a mi, ja que la idea des del principi era lluitar una mica en contra del concepte de producte i prou i anar més enllà jugant amb els ingredients que ens dona la mar. I m'he divertit i he après moltíssim de la versatilitat que he arribat a descobrir en els productes marins.

Aquest llibre, a banda de ser un llibre de cuina marinera, és territori, perquè totes les receptes estan fetes i pensades amb producte del "terreno", peix i marisc que puc trobar amb facilitat a la llotja del meu poble i que, per tant, resulta de fàcil accés per a tothom.

En aquest llibre hi ha receptes de tot tipus i veurem parts de la mar a les quals no estem acostumats. M'encanta el fet de poder treballar amb peixos que no estan gaire valorats en preu i són poc coneguts, deliciosos i molt assequibles.

També m'encanta la idea de poder fer viatjar el nostre producte adaptant-lo a les tècniques i tradicions culinàries d'altres països. Tot això sense oblidar la nostra arrelada tradició marinera amb la famosa cuina "d'a bordo", que aquesta vegada m'atreveixo a reversionar.

ELS RANXOS DE LA GESSA és, en definitiva, una gran aposta per divertir-nos amb el que ens ofereix la mar. Per això hi trobareu receptes que de tant en tant són una mica arriscades i plenes d'atreviment i, sobretot, de golosia. He de confessar, també, que en aquest llibre he compartit secrets del nostre Restaurant Meleta de Romer, tot exposant alguns dels plats que més han triomfat entre els nostres comensals i, amb vista a la temporada vinent, estic segura que incorporarem al restaurant altres receptes del llibre, ja que n'hi ha que ens han deixat bocabadats.

Us animo a tots a jugar amb la cuina i a atrevir-vos amb totes les receptes i ja sabeu que per a qualsevol dubte sempre podeu consultar-m'ho de manera ben propera per Instagram @gessamicarames. Una abraçada molt forta.



# Fregitel·les

A qui no se li escapen els ulls quan veu una bona fregitella? Aquí trobem els nostres aperitius preferits, aquella part de l'àpat magnífica que és el començament i, si és cruixent per fora i tendra per dintre, fa que l'inici de l'experiència gastronòmica sigui inoblidable.





# Gambes cruixents *amb la seua emulsió i teriyaki de l'Ebre*

## PER A 4 PERSONES

8 gambes roges grosses

## PER A L'ARREBOSSAT

2 ous

Farina

Panko o pa ratllat

## PER A L'EMULSIÓ DE CAP DE GAMBA

El suc dels 8 caps de gamba

1 gra d'all pelat i sense germen

½ culleradeta de sal

1 ou

1 culleradeta de vinagre blanc

2 cullerades de vi dolç de garnatxa blanca de la Terra Alta

100 g oli de gira-sol

Un polsim de goma xantana (opcional)

## PER A LA SALSA TERIYAKI DE L'EBRE

100 g de vi dolç de garnatxa de la Terra Alta

1 culleradeta de vinagre negre

2 bitxos secs petits

2 cullerades de salsa de soja

1 culleradeta de midó de blat de moro

## PROCEDIMENT

Pelem les gambes deixant la cua. Reservem els caps per fer l'emulsió. Ara enclavem un pal de fusta al llarg del cos de la gamba; el pal ha de tenir la mida del doble de longitud de la gamba com a mínim.

## PER A L'ARREBOSSAT

Passem les gambes ja punxades amb el pal per farina, després per ou batut i per últim les passem per panko assegurant-nos que queda ben enganxat. Ara les posem en una safata amb paper de forn a sota i les congelem.

## PER A L'EMULSIÓ DE CAP DE GAMBA

En un got alt posem tots els ingredients menys l'oli i la goma xantana. Ho triturarem bé amb el braç elèctric i anem incorporant l'oli a poc a poc emulsionant-lo com si féssim una maionesa. Opcionalment, al final, podem afegir-hi una mica de goma xantana perquè ens quedi una mica més espessa l'emulsió.

## PER A LA SALSA TERIYAKI DE L'EBRE

Posem tots els ingredients en una paella menys el midó de blat de moro, ho deixem reduir a la meitat, en retirem els bitxos i hi incorporem el midó de blat de moro dissolt en aigua a poc a poc fins a obtenir una espessor similar a la de la mel.

## MUNTATGE DEL PLAT

Escalfem oli de fregir a uns 180 °C.

Quan sigui ben calent fregim les gambes arrebossades i congelades; quan siguin ben daurades les retirem del foc, les passem per paper per eliminar-ne l'excés d'oli. Les servim acompanyades de les dues salses per sucar.

✦ És important congelar les gambes i fregir-les congelades; d'aquesta manera no ens passarem de cocció a l'hora de fregir-les.

✦ El panko és un producte similar al pa ratllat originari del Japó i molt utilitzat a l'Àsia. S'elabora amb un pa que no genera crosta; per tant, parlem de trossets de molla de pa seca. Aquestes molles de pa aporten un arrebossat més cruixent i lleuger que els arrebossats convencionals.