

Cargolins sofregits amb ceba i tomàquet



Com ja he comentat a l'altra recepta dels cargols a la llauna, aquella setmana que va ploure tant vaig arrebregar un munt de cargols i vam fer festa.

No t'atiparàs gaire així que n'hauràs d'agafar un bon grapat. Per fer-te la idea, la foto és una ració

Temps: 30 min.

Ingredients:

- -Cargolins
- -1 ceba
- -1 tomàquet
- -Sal, sucre
- -Una caiena
- -Pebre i oli
- -Farina



Elaboració:

PAS 1: Tindrem els cargols una setmana en dejú i el dia abans li donarem farina per menjar. Els posem amb aigua perquè surtin.

PAS 2: Mentres fem un sofregit de ceba ben rosseta i hi afegeixes el tomàquet, sal, sucre i la caiena. Si li falta líquid li afegeixes aigua perquè el tomàquet ha de quedar també molt fet. Llavors ja pots afegir els cargolins ben nets i sortidets. Vas remenant i quan estiguin cuits es treu. No tarden gaire en coure's.







Bon Profit!