

Cargols amb picada



Aquesta recepta me la van explicar fa molts anys. La salseta queda increïble, suques i resuques.

Per 16 persones

Temps: 1 hora

Ingredients:

- -4 kg de cargols Bové
- -4 cebes
- -800 gr. de tomàquet ratllat
- -Bitxo, llorer i 2 nyores
- -Per la picada:
 - -2 tomaques
 - -2 caps d'all
 - -4 bitxos
 - -Vi blanc
 - -200 gr ametlles torrades
- -Sal i oli
- -Pebre negre

- -Pebre vermell picant
- -Herbes aromàtiques: llorer, farigola, romer
- -Llangonissa amb pebre
- -Xoriçet vermell
- -Cansalada



Elaboració:

PAS 1: Bullir els cargols: Posar-los ben nets a l'olla amb l'aigua freda, llorer, bitxo i 2 nyores. Coure a foc lent. Així els enganyem i no s'amaguen. Quan es cremen volen sortir i llavors els espenyem a dintre i de seguida que siguin morts pujem el foc i els bullim 3/4 d'hora. Tirem l'aigua bruta.

PAS 2: Escalivem les 2 tomaques, els pebrots i els alls.

PAS 3: Ratllem les 4 cebes i fem un sofregit.

PAS 4: Quan sigui daurat tirem la cansalada tallada a dauets i la llangonissa.

PAS 5: Al cap d'una estona la tomaca ratllada i al cap d'una estoneta més el xoriçet vermell.

PAS 6: Quan siguin fets hi afegim la picada: tomaca, all, bitxo, 1 o 2 tassetes de vi blanc, les ametlles picades i aigua si fa falta i ho passem per la batedora. Ho afegim al sofregit junt amb les herbes aromàtiques, els pebres i finalment els cargols bullits.

PAS 7: Ho deixem fer xup-xup fins que està fet. Ja es veu, agafa consistència i un color lluent.



Bon Profit!