

# Cargols de mar o punxencs



De cargols de mar n'hi ha de molts tipus, segurament tant o més com n'hi ha de terra. El cargol més reconegut i potser més buscat és el cargol de punxa, o punxenc. Aquests els prepararem per una mariscada.

**Per a 4 persones**

**Temps:** 25 min.

**Ingredients:**

- – 500 gr. de Cargols de mar o punxencs
- – 1 gra d'all
- – 1 fulla de llorer
- – Pebre negre en gra
- – Per la salsa: Oli, mostassa, suc de llimona i pebre blanc



**Elaboració:**

**PAS 1:** Es netegen els cargols esbandint-los tantes vegades com us sembli, contenen molta sorra. El cargol viu en fons fangosos o sorrencs i per tant és fàcil que quan l'adquirim encara contingui sorra al seu interior. Cal netejar-lo introduint-lo en un perol amb abundant aigua freda (hi podeu afegir gel) i salada. Removeu els cargols i canvieu l'aigua dues o tres vegades, fins que observeu que no resta sorra al fons del perol, i deixeu-lo en la mateixa aigua salada durant unes hores, i a la nevera, fins que l'hagueu d'utilitzar. Abans de cuinar-lo és recomanable que l'esbandiu amb abundant aigua sense sal.

**PAS 2:** Submergir-los en abundant aigua salada i freda amb la fulla de llorer, el prebre negre en gra i l'all i encendre el foc. Un cop arrenqui el bull deixeu que couguin entre 10 i 12 minuts si són de mida regular (entre 2 i 4 cm) i augmenteu el temps fins a 18 o 20 minuts si són més grossos. Prepareu un bol amb aigua salada i gel i refredeu-los al moment per aturar la cocció i evitar que es sobrecouguin i s'encongeixin. Guardeu-los en la mateixa aigua fins que els consumiu, no més d'un dia a la nevera.

**PAS 3:** Per fer la salsa agafem un bol i fem una vinagreta amb l'oli, la mostassa, una mica de suc de llimona i pebre blanc



Bon Profit!