

CARGOLS EN SALSA

1/2 Kg. de Cargols	50 gr.de xorisso
2 i 1/2 tomàquets grans	Sucre
1 “cayena”	Oli
1 salsitxa	Sal
1 ceba gran	1 copeta de vi ranci
Pebre vermell	

(si es fa més quantitat es poden afegir 50 gr. de cansalada o pernil a trossos)

Netejar els cargols un a un i eliminar els que es vegi que no estan en bon estat (el caragol està en bon estat si surt de la closca al cap d'una estona en contacte amb l'aigua).

Omplir la pica de la cuina d'aigua i submergir els cargols, remenant-los una mica sense donar-los cops. Buidar la pica i repetir el procés fins que l'aigua surti neta.

Posar aigua en una cassola i escalfar. Quan trenqui la frescor posar-hi els cargols. Començaran a sortir de la closca. Pujar el foc fins que comenci a bullir. En aquest punt retirar del foc i treure l'aigua de la cassola per eliminar tota l'espuma. Esbandir els cargols. Tornar a omplir la cassola d'aigua, posar-hi un grapat de sal i bullir els cargols una hora.

Mentrestant trossejar la ceba a trossos petits i daurar-la a foc lent, amb 1 culleradeta de sucre, fins que quedi “transparent”. Incorporar el vi ranci i deixar evaporar l'alcohol.

Ratllar els tomàquets i afegir-los al sofregit, juntament amb la caiena trinxada, el pebre vermell (un pessic), la salsitxa i el xorisso a trossets.

Sofregir bé i afegir els cargols. Controlar la sal i deixar-ho tot a foc molt lent uns 30 minuts.

Si espessa massa, afegir una mica d'igua, sempre controlant el punt de sal.