

CARGOLS EN SALSA (Recepta de Lleó)

1 Kg. de Cargols
100 gr. de carn picada
50 gr. de cansalada
1 ou dur
50 gr. de xoriso
½ pebrot vermell
½ pebrot verd

½ ceba i julivert picats
2 tomàquets petits
1 cayena
½ culleradeta de pebre vermell
2 alls
1 fulla de llorer
vi blanc

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.

Coure'ls amb aigua i sal durant 10 minuts, escumant de tant en tant. Refrescar-los, colar-los i reservar.

Fregir la ceba i l'all picats en oli. Afegir el llorer, sofregir els pebrots i el tomàquet i, un cop tot cuit, treure el llorer i triturar les verdures.

En una cassola, abocar la salsa triturada i afegir la carn picada, la cansalada i el xoriso, tot picat a trocets molt petits. Incorporar la cayena i un raig de vi blanc. Finalment afegir l'ou dur trinxat, el pebre vermell i els cargols.

Cuinar 10 minuts a foc lent. Empolsinar amb julivert picat i servir.