

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Cargols dolços-picants

Ingredients: (per a 6 persones)

- 2 kg de cargols
- 1 ceba
- 5 tomàquets madurs
- 50 g de cobertura negra
- 60 g d'avellanes torrades
- 3 llesques de pa fregit
- 2 dents d'all
- ½ peça de bitxo
- 1 branca de menta
- 1 ramet
- 1 dl d'oli d'oliva
- ½ cullerada de farina
- Sal i pebre negre

Elaboració:

- Primer de tot, renteu bé els cargols amb sal i vinagre, un cop ben nets poseu-los al foc en aigua freda, una mica de sal i un ramet d'herba, un cop enganyats i arrencat bé el bull, reserveu una part de l'aigua, escorreu-los bé i renteu-los sota l'aixeta.
En una cassola, amb una mica d'oli prepareu el sofregit de ceba i tomàquet, un cop el tingueu ben concentrat hi afegiu la farina, tot remenant, deixeu coure uns instants, mulleu-ho amb l'aigua dels cargols, tot seguit incorporeu els cargols i deixeu coure. Apart feu una picada amb el bitxo, els alls, les avellanes, el pa fregit i la xocolata e incorporeu a la cassola, rectifiqueu de sal i pebre negre, deixeu coure 15 minuts més i ja ho teniu apunt.



Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell