

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

CONILL AMB CARGOLS

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 conill d'1 kg (aproximadament)
- ½ kg de cargols
- ¼ litre d'oli d'oliva
- 2 fulles de llorer
- ½ ceba
- 4 tomàquets madurs
- 80 g d'ametlles torrades
- 2 dents d'all
- 20 g de xocolata
- ½ litre de brou de pollastre
- julivert
- farina
- sal
- pebre negre

Elaboració:

Primer de tot, renteu molt bé els cargols amb un bon raig de vinagre, després de tenir-los purgant uns dies amb farina. Un cop nets, poseu-los en una olla amb aigua freda a foc lent, amb sal, unes boles de pebre negre i una fulla de llorer. Quan els cargols comencin a sortir, apugeu el foc al màxim.

A part, talleu el conill a trossets, salpebreu-lo, enfarineu-lo i fregiu-lo.

A part també, prepareu una picada amb les ametlles torrades, les dues dents d'all, el julivert, la xocolata fosa i una mica de brou de pollastre. En una cassola, prepareu-hi el sofregit. Amb una mica d'oli d'haver fregit el conill, sofregiu-hi la ceba, tallada molt petita. Un cop sofregida, afegiu-hi el tomàquet ratllat i, un cop tingueu el tomàquet sofregit, afegiu-hi el conill, el brou de pollastre i els cargols. Deixeu-ho coure 10 minuts i afegiu-hi la picada. Deixeu-ho coure uns 20 minuts més aproximadament, rectifiqueu-ho de sal i pebre, i ja ho teniu a punt.