

rebost

VEPI!
Com anam?

Caragols

INGREDIENTS:

- 4 quilos de caragols
- 2 litres d'aigua
- 3 bocins de pollastre camper
- bocins i ossos de cuixot
- 1 botifarró
- sobrassada
- 250 grams de carn de porc: xulla, potons, magre i costella
- 1 ceba
- 4 tomàtiques de ramellet
- 3 fulles de llorer
- herbes aromàtiques: cost, herba-sana, moradui, senyorida i fonoll
- 2 pebres coents
- sal
- oli



PROCEDIMENT:

- Primerament, farem un brou amb uns bocins de pollastre i cuixot trempats amb un pessic de sal fins que bullin durant 1 hora.
- D'altra banda, rabejarem els caragols en aigua tèbia fins que l'aigua surti ben neta i, llavors, els colarem i els reservarem per després.
- En tenir el brou a punt, retirarem la carn i hi abocarem els caragols, juntament amb un ramellet d'herbes aromàtiques, una fulla de llorer i dos pebres coents.
- Quan el brou trenqui de nou el bull, tirarem uns bocins de sobrassada per les voreres de l'olla perquè no vessi i, aleshores, taparem l'olla i deixarem que el conjunt cogui per 3-4 hores.

rebost

VEP!
Com anam?

- Mentrestant, xaparem a bocins petits una ceba i ratllarem 4 tomàtiques de ramellet.
- A continuació, i a banda, prepararem un sofrit. Dins d'una paella amb oli ben calentó, sofregirem: la xulla, les tallades de magre, els potons i la costella de porc. Tot adobat amb dues fulles de llorer.
- En tenir daurada la carn, la tremparem amb un bon pessic de sal i hi afegirem uns bocins de cuixot i de botifarró.
- Llavors, donarem dues remenades al sofrit i hi afegirem la ceba.
- Quan la ceba sigui fluixa, hi incorporarem la tomàtiga, un pessic de sal i de pebre bo i, en 5 minuts, el sofrit serà llest.
- Finalment, traspasarem el sofrit a dins l'olla juntament amb els caragols i deixarem que tot plegat s'hi conjumini durant 1 hora més.
- Aquesta recepta surt més bona si es prepara d'un dia per a un altre, perquè el brou queda més concentrat i espès.
- Bon profit!