GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

CARGOLS AMB COSTELLA DE PORC

Gastronomia | 31/08/2017 | 09:24

S'hi poden afegir altres ingredients com pernil i cansalada viada, així com una picada (ametlles, avellanes, galeta, all, julivert...)

Una cassola de cargols de luxe, pròpia de l'Urgell i de les comarques veïnes. Originàriament se solia fer amb tupina, però es pot fer amb costella, llonganissa (botifarra crua), conill, etc. La tupina és carn de porc —i a vegades botifarres— conservada en llard o bé oli d'oliva, segons les comarques. També es diu confitat, "frito" (País Valencià). El confitat de costelló (Girona, Catalunya del Nord) és exquisit, com la tupina.

Ingredients

1 kg de cargols

400 g de cap de costella de porc 200 g

oli, 1 ceba grossa, 3 tomàquets mitjans

picada: 3 alls, avellanes torrades

1 manat d'herbes (llorer, 1 ceba, grans de pebre, farigola, orenga...)

1 copa de vi ranci

sal, pebre

½ bitxo

Elaboració

Renteu els cargols amb aigua, sal i vinagre —si convé refregant-los amb sal un a un—, prèviament dejunats 15 dies abans, i enganyeu-los d'acord amb el sistema habitual, fent-los bullir a poc a poc amb aigua amb sal abundant i el manat d'herbes, la ceba i pebre negre en gra. En una cassola de terrissa hi sofregireu els trossos de costella salats i empebrats, tallats a trossos petits. Un cop tot sigui ben ros, guardeu-ho. En el mateix oli sofregiu-hi la ceba ratllada. Dos minuts després hi afegiu els tomàquets pelats i sense llavors, feu un sofregit confitat. Hi afegiu el vi i el deixeu reduir. Poseu de nou a la cassola la costella, així com els cargols i ½ bitxo sense llavors. Cobriu-ho just amb aigua (millor si és de bullir els cargols) i deixeu-ho coure cosa d'una mitja hora. Tasteu-los de sal i pebre.

Notes

S'hi poden afegir altres ingredients com pernil i cansalada viada, així com una picada (ametlles, avellanes, galeta, all, julivert...).

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49172-cargols-amb-costella-de-porc.htm