



Cargols amb allioli i vinagreta de tomàquet

Ingredients per a 4 persones

- 1 kg de cargols nets
- Herbes aromàtiques (fonoll, llorer, farigola, ginebró,...)
- Sal

Per l'allioli (sense ou)

- Oli d'oliva verge extra
- 1 gra d'all
- Sal

Per a la vinagreta de tomàquet

- 2 tomàquets madurs
- 2 grans d'all
- Vinagre
- Oli d'oliva verge extra
- Sal



Elaboració

1. En una cassola es posen els cargols coberts amb aigua freda i el foc al mínim. Quan hagin sortit de les closques es puja el foc fins que arrenqui el bull.
2. Seguidament se'ls canvia l'aigua i es condimenta amb la sal i les herbes aromàtiques.
3. Es couen a foc lent durant uns 45 minuts i si en tastar-los són tendres ja estan a punt.
4. Per fer l'allioli, es posen els alls pelats i tallats en un morter i s'hi afegeix un pessic de sal. Es piquen amb la mà de morter fins que quedi una massa cremosa i pastosa. S'afegeix l'oli lentament pel canaló del morter mentre es fa girar la mà de morter sempre cap al mateix sentit fins que l'allioli s'enganxi a les parets.
5. Per fer la vinagreta s'escaliven els tomàquets i se'ls hi treu la pell. Es piquen els alls i s'afegeix la polpa dels tomàquets, el vinagre, l'oli i la sal i es remena fins que quedi ben lligat.
6. Es serveixen els cargols acompanyats de l'allioli i la vinagreta en salseres.