

ESPINETA AMB CARAGOLINS

Segons la recepta de Dionisia Somolinos Aragón, que la va aprendre del seu padrí, casteller de la Colla Vella dels Xiquets de Tarragona i que la preparava a la Fonda Ca l'Ambrós de la plaça de la Font als anys quaranta del segle XX.

Ingredients per a 4 persones:

- kg d'espinaeta si és de la part del llom; si no ho és, 1 kg.
- 1 kg de caragolins
- 3 cebes
- 3 dents d'all
- 1 albergínia
- 2 pebrots verds
- 1 pebrot vermell
- 2 pots de tomàquet natural triturat
- ½ litre d'oli d'oliva verge
- 1 cullerada de sal

- 1 cullerada de pebre vermell
- 1 bitxo petit
- Farigola
- 1 got de vi blanc



ESPINETA AMB CARAGOLINS

Preparació:

Es posa l'espíneta en remull i es va canviant l'aigua cada quatre hores a tall de boca. Per una banda, bullim els caragolins usant la farigola i el bitxo petit. S'han d'enganyar bé. Cal, doncs, primer posar el foc baix i, quan els caragolins hagin tret les banyes, pujar-lo fins al màxim. Des que l'aigua arrenca a bullir, s'han de tenir un temps de quinze minuts. D'altra banda, tallem la ceba i els alls per fer el sofregit. Hi posarem la cullerada de pebre vermell abans de retirar-lo del foc. Després trossegem els pebrots verds i el vermell i l'albergínia, per passar-los també a sofregir. Finalment, també sofregim l'espíneta en la cassola, afegint-hi ara un got de vi blanc. Quan l'espíneta faci xup

xup, hi incorporem tota la samfaina i el tomàquet natural triturat. Ho remenem i barregem bé. Al cap de cinc minuts afegim els caragolins ja bullits, i als vuit minuts parem el foc. L'espíneta ja està cuinada. Aleshores tapem la cassola amb un tovalló i la deixem reposar tota la nit en un balcó.

TREBALL RECOPILAT PER:

Webmaster.infojuanito@gmail.com

[http:// Webfacil.tinet.org/infojuanito](http://Webfacil.tinet.org/infojuanito)