

Ragoût d'escargots



Provincia

Soria

Ingrédients

1/2 kg d'escargots.

100 g de chorizo.

100 g de jambon avec lard.

40 g de farine ou de maïzena pour épaissir.

2 oignons moyens.

4 gousses d'ail.

200 g de tomates pour frire.

1 cuillère à café de paprika doux.

1/2 piment rouge moulu ou ajoutez au goût.

Origan.

Persil.

3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

50 ml de vin blanc.

75 ml de vinaigre.

Sel.

Préparation

Lavez bien les escargots avec le sel et le vinaigre. Lavez plusieurs fois jusqu'à ce que les baves disparaissent. Une fois propres, faites bouillir à petit feu pour obtenir la viande de la coquille, puis ravivez le feu, jetez cette eau et égouttez bien.

Une fois que les oignons sont hachés, faites revenir lentement. Préparez dans le mortier l'ail écrasé, avec persil, paprika, farine, origan, et un peu d'huile d'olive. Avec l'aide d'une cuillère à café, ajoutez le mélange à la sauce d'oignon, laissez frire un peu plus à petit feu et ajoutez la tomate. Faites revenir jusqu'à ce qu'il ait consistance et que la tomate semble prête, et retirez du feu. Ensuite, battez tout et réservez.

Dans une casserole avec un peu d'huile, mettez le chorizo haché et le jambon, le piment rouge peut être ajouté maintenant, faites revenir un peu (retirez le piment rouge) et ajoutez les escargots et la sauce que vous avez réservée avec un verre de vin

Ragoût d'escargots



blanc. Laissez cuire afin que les saveurs se mélangent à petit feu, et si nécessaire, ajoutez un peu d'eau pour que la sauce ne soit pas trop épaisse.