

ARRÒS AMB CARGOLS

Ingredients:

350 g d'arròs.
1 kg de cargols.
¼ kg de costella de porc tallada a trossos petits.
¼ kg de pollastre tallat a trossos petits.
2 cebes.
1 pebrot vermell.
2 tomàquets madurs.
1 fulla de llorer.
Oli.
Sal.
1 l d'aigua.

Per fer la picada:

1 gra d'all.
Un grapatet d'ametlles.
1 culleradeta de pebre vermell.
Julivert.

Elaboració:

Bulliu els cargols com indica la recepta de *cargols a la cassola*.
En una cassola amb oli calent enrossiu el pollastre i la costella de porc.
Afegiu-hi la ceba, el pebrot i la fulla de llorer.
Quan la ceba estigui a mig fer afegiu-hi el tomàquet i deixeu-ho coure fins que el sofregit estigui concentrat.
Afegiu-hi els cargols i la picada desfeta amb una mica d'aigua i deixeu-ho coure tot junt.
Afegiu-hi l'arròs, doneu-hi unes voltes i seguidament tireu-hi l'aigua bullent.
Deixeu-ho coure 18 minuts aproximadament.

Variacions:

S'hi pot afegir altres verdures de temporada.