

Receita:

## Escargots à Catalã



### **Ingredientes:** (para 2 pessoas)

24 unidades de Escargots à Bourguignonne HELIX (2 embalagens refil)

Azeite de oliva

2 tomates débora grandes maduros

2 peças de choriço tipo catalão

1 peça de choriço tipo Salamanca

6 echalotes (cebolas pequenas)

1 colher de sobremesa de Ervas e especiarias espanholas (costumo usar Paella Seasoning Bombay)

Molho de tomate ( 4 a 5 colheres de sopa)

Salsinha – 1/2 maço

Tomates secos

### **Modo de Preparo:**

Desenforme os Escargots à Bourguignonne e separe.

Corte os tomates em 4 partes, retire as sementes e corte-as à “juliènne”. Separe.

Corte as echalotes em metades e fatie à “juliènne”. Separe

Corte os choriços ao meio e depois em cubos pequenos.

Pique finamente a salsinha.

Em uma frigideira coloque um fio de azeite, deixe aquecer e coloque, mexendo sempre, as echalotes, os choriços, os escargots envolvidos na manteiga à bourguignonne. Depois os tomates, as ervas e por fim o molho de tomates (o suficiente para que todos os ingredientes estejam completamente submersos). Deixe cozinhar bem, mexendo de tempo em tempo. Corrija o sal e a pimenta. Antes de servir acrescente a salsinha picada e por último os tomates secos enfeitando o prato. Sirva quente, acompanhado de fatias de pão baguette.