



<https://www.mepillasquisando.com>



CARACOLES PICANTES



INGREDIENTES:

1 kg. de Caracoles.
50 gr. de Jamón Serrano.
50 gr. de Chorizo Picante.
500 gr. de Tomate Frito.
75 ml. de Vino Blanco.
1 Cebolla grande.
3 Dientes Ajo.
1 Cubito Caldo de Carne.
3 Pimientos de Cayena.
Sal y Aceite de Oliva.
2 Hojas Laurel.
1 Cucharadita de Tomillo.
Pimienta Negra.

ELABORACIÓN:

En un recipiente amplio, ponemos los caracoles con abundante agua fría y sal. Los dejamos durante media hora o hasta que empiecen a asomarse. Vamos cambiando el agua hasta que salga limpia y suelten todas las impurezas. Comprobamos que todos están vivos. Ahora ponemos en la olla los caracoles, el laurel, el tomillo y cubrimos con agua. Los cocemos a fuego muy lento hasta que hierva el agua, desespumando de vez en cuando. Añadimos la sal y cocemos a fuego bajo durante 30 minutos. Una vez cocidos los escurrimos bien y reservamos. En la misma olla ponemos un poco de aceite y sofreímos la cebolla y los ajos muy picados. Cuando la cebolla cambie de color añadimos el jamón y el chorizo también muy picadito todo. Agregamos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Añadimos el tomate y las cayenas, el cubito de caldo y la pimienta negra, dejamos cocer un rato. Agregamos agua caliente y los caracoles, que cueza durante 20 minutos. Probamos y rectificamos si fuera necesario de sal o de picante. Este plato es de los que dejamos de un día para otro, para que se asienten los sabores y queda más sabroso.

<https://www.mepillasquisando.com>