



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1276 - CARACOLES EN FRITAILLA CALDOSA



RECETA POR GENTILEZA DE REME (CARATAUNAS)

### INGREDIENTES:

- 2 Kg. De Caracoles (Helix aspersa).
- 1 Pimiento seco (Cornicabra).
- 1 Cabeza de Ajos.
- ½ Cucharadita de Pimienta molida.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento Italiano.
- 1 Pimiento rojo.
- 3 Tomates maduros.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 1 Puñado de Almendras.
- 2 Rebanadas de Pan.
- 1 Loncha de Jamón.
- 3 Rebanadas de Chorizo.
- 1 Guindilla.

### ELABORACIÓN:

Lavamos bien los caracoles con sal y vinagre, varias veces aclarándolos muy bien. Ponemos al fuego en una olla con agua que los cubra, con fuego muy lento y cuando estén con las cabezas bien sacadas ponemos el fuego fuerte para que se queden así. Cuando empiezan a hervir se desespuman bien con un cucharón. Hecho esto dejamos cocer agregándole al caldo pimiento rojo seco, pimienta y laurel y una cabeza de ajos que luego retiraremos. Para la salsa hacer un sofrito con cebolla, pimiento verde y rojo, tomate y vino. Se tritura y cuando estén casi cocidos los caracoles lo añadimos a la cocción junto con unas almendras fritas y machacadas en el mortero junto a pan frito, la carne de los pimientos secos que habíamos puesto a los caracoles y unos trozos de jamón serrano en taquitos, chorizo en taquitos y una guindilla.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**