

Ancas de rana con caracol

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ancas de Rana

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Ajo: 3 Dientes

Ancas de rana: 12 Unidades

Perejil picado: 1/4 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Peperoncino: 1/2 Unidad

Caracol

Caracol de mar limpio: 1 Unidad

Sal: A gusto

Caldo de verduras: 1 L

Tomate: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Echalotte: 4 cdas.

Jugo de Limón: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Apio: 1 Rama

Zanahoria: 1 Unidad

Crema de pimiento rojo

Sal: A gusto

Miel: 1 cda.

Pimiento rojo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Mezclum de Hojas Verdes: 200 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Caracol

- Corte el caracol al medio.
- Corte la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* en trozos.
- Pele y machaque el *ajo*.
- En una olla coloque la *cebolla*, el *apio*, la *zanahoria*, *ajo* y *laurel*
- Cubra con abundante caldo de verduras y agregue el caracol a cocinar hasta que esté tierno.
- En una olla común cocine por dos horas, en una olla de presión 20 minutos.
- Retire el caracol y quite la piel que lo recubre, corte en trozos pequeños.
- Pele y pique los *echalotes*.
- Haga un corte en cruz en la base del *tomate*, coloque en agua hirviendo por 30 segundos, retire, pase por agua helada, pele y corte en cuartos, retire las semillas y luego corte en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca*, saltee el caracol junto con los *echalotes*.
- Agregue el *tomate*, sal, pimienta, el *jugo de limón* y *manteca*, mezcle hasta emulsionar y reserve.

Ancas de rana

- Corte al medio para separar las ancas de rana, corte la parte inferior de las ancas para dejar sólo los muslos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Corte el *peperoncini* en juliana.
- Pele y pique los *ajos*.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva, saltee los muslos de rana.
- Agregue el *peperoncini* y el *ajo* picado.
- Saltee por unos minutos, apague el fuego y agregue el *perejil* picado, reserve.

Crema de pimiento rojo

- Coloque el *pimiento* rojo directamente sobre la hornalla prendida, hasta que la piel sea totalmente negra.
- Pele, corte al medio y retire las semillas.
- En una licuadora coloque el *pimiento*, la miel y la sal
- Procese agregando el aceite de oliva de a poco hasta emulsionar.
- Coloque en un bowl y reserve.

Ensalada

- Corte las lechugas en juliana, coloque en un bowl y condimente al momento de servir con sal, *limón*, pimienta y aceite de oliva.

Presentación

- En el centro del plato coloque un aro de metal y rellene con el caracol, encima coloque la ensalada, agregue por alrededor las ancas de rana

- Retire el aro de metal y rocíe con la *crema de pimiento rojo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ancas-de-rana-con-caracol>