

# Brochetas de caracoles y vieyras con tomates cherry y echalottes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Callos de vieiras:** 8 Unidades

**Caracoles:** 8 Unidades

**Echalotes:** 4 Unidades

**Palos de brocheta:** 4 Unidades

**Tomates cherry:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Cocinamos los caracoles en vino blanco, con una cocción bien breve. Podemos agregar un poquito de *ajo* y alguna especia. Para sacarlos luego de su valva, debemos romperla golpeándola, ya que es bien dura. Separamos la parte principal del cuerpo, que es la comestible. Su textura siempre será firme.
- Cortamos los echalottes por la mitad, ya que los consumiremos crudos para que aporten textura crocante.
- Intercalamos en cada palo de brocheta 2 caracoles, dos vieyras, dos echalottes y un tomatito cherry.
- Preparamos también en el mortero *manteca* (punto pomada) con un poco de salvia, hierba que pese a su sabor intenso da muy bien con los pescados. La rompemos con nuestras manos. Agregamos *jugo de limón* y una pizca de *ajo*. Majamos.
- Con esta *manteca* pintamos nuestras brochetas. Salamos antes de llevar al fuego (pero con el fuego ya encendido). Cocinamos en parrilla. Al darlas vuelta, volvemos a pintarlas con *manteca*.
- Servimos en un plato de forma decorativa y adornamos con alguna hierba en hoja aderezada con sal, aceite de oliva y *jugo de limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-caracoles-y-vieyras-con-tomates-cherry-y-echalottes>