# 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**