

Caracoles a la aragonesa y chorizo al vino tinto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vinagre Blanco: Cantidad necesaria

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Chorizo al vino tinto

Vino Tinto: Cantidad necesaria

Cebollas: 2 Unidades

Chorizo colorado: 2 Unidad

Sofrito

Sal: A gusto

Cebollas: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Panceta: 100 g

Chorizo colorado: 1 Unidad

Caracoles de jardín: 700 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Laurel: 1 Hoja

Jamón serrano: 50 g

Peperoncini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Coloque en un recipiente los caracoles y lávelos varias veces con abundante agua fría, luego cúbralos con agua fría, *vinagre* y sal, déjelos reposar y cambie el agua agregando nuevamente *vinagre* y sal, proceda de este modo 4 veces
- Terminado este paso colóquelos en otro bowl con agua fría limpia.

Sofrito

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Corte la *panceta* en tiritas.
- Corte el *jamón* en cubitos.
- Corte el chorizo en cubitos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee a fuego máximo la *cebolla*, cuando comience a dorarse incorpore el *ajo*, luego añada la *panceta* junto con el *jamón*, saltee unos minutos y agregue el chorizo, perfume con *laurel* y *peperoncino*, por último cubra con agua, una vez que rompa hervor siga la cocción a fuego medio, sazone con sal.

Chorizo al vino tinto

- Corte los chorizos en rodajas no muy finas.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- En una olla caliente con aceite de oliva sude la *cebolla* y sazone con sal, cuando este transparente incorpore los chorizos, cocine unos minutos y cubra con vino tinto, una vez que rompa hervor siga la cocción a fuego lento hasta que reduzca.

Armado

- En una olla con abundante agua fría coloque los caracoles y cocínelos a fuego bajo durante aproximadamente 20 a 30 minutos, tape la olla.
- Terminada la cocción de los caracoles incorpórellos al sofrito, sazone con sal y agregue mas agua hasta cubrirlos, cocine a fuego mínimo durante 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en cazuelas los caracoles con sofrito y acompañe con los chorizos al vino tinto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caracoles-a-la-aragonesa-y-chorizo-al-vino-tinto>