Caracoles a la bourguignon



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino blanco seco: 1 Vaso
Caracoles: 10 Unidades
Fondo claro de ave: 500 cc
Bouquet garnie: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Echalottes: 3 Unidades

Relleno

Manteca: 1/2 Taza
Ajo picado: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Miga de pan fresco: 3 Rodajas
Echalotte picado: 1 cdas.
Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque los caracoles en una olla junto con el bouquet garni, los echalottes, el *ajo* y el vino blanco.
- Cubra con el fondo de ave y cocine poche durante 2 ½ horas aproximadamente
- Cuele.

Relleno

- Coloque en un mixer la miga de pan fresco y agregue el *echalotte*, el *ajo*, el *perejil*, la sal, la pimienta y la *manteca* fundida.
- Procese hasta que quede una preparación fina.

Armado

- Retire el caracol del caparazón y rellene, coloque nuevamente el caracol dentro y por encina un poco mas de relleno.

- En una fuente coloque sal gruesa y encima los caracoles, lleve al horno a 220°C y cocine durante 10 minutos hasta que gratine.

Presentación

- Coloque abundante sal gruesa en una fuente y encima acomode los caracoles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caracoles-a-la-bourguignon