

Caracoles con carne de cerdo en salsa de vino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chorizos de cerdo: 4 Unidades

Caracoles: 20 Unidades

Morcillas pequeñas: 2 Unidades

Vino Tinto: 1 L

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: Cantidad necesaria

Hinojos

Manteca: 4 cdas.

Caldo de verduras: 2 Tazas

Sal y Pimienta: A gusto

Hinojos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocine los caracoles en agua hirviendo, retire las balbas y reserve los caracoles en un recipiente.
- Quite la piel de los chorizos y reserve la carne en un recipiente.
- Desmenuce la *morcilla*.
- En una sartén flambee el vino tinto hasta que se evapore el alcohol.

Hinojos

- Corte los bulbos de *hinojo* en rodajas.
- En una placa coloque las rodajas de *hinojo*, encima coloque la *manteca* y sazone con sal y pimienta, lleve al horno y una vez doradas levemente de ambos lados incorpore el caldo, cocine hasta que estén tiernas. Retire y reserve.

Armado

- En una sartén caliente saltee la carne de chorizo de **cerdo** a fuego mínimo, una vez dorada levemente agregue los caracoles blanqueados, cocine unos minutos y agregue el vino tinto reducido y la carne de *morcilla* desmenuzada, mezcle, sazone con sal y pimienta, cocine durante 10 minutos mas y retire.

Presentación

- Sirva en platos hondos una base de las rodajas de *hinojo*, sobre estas una porción de caracol con *morcilla* y chorizo, por ultimo espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caracoles-con-carne-de-cerdo-en-salsa-de-vino>