

# 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>