Caracoles con salsa picante y pasta

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

Pasta y salsa picante

Espaghetti: 300 g
Extracto De Tomate: 1 cda.
Vino Tinto: 1/2 Taza
Tomillo: 1 Ramitas
Panceta ahumada: 100 g
Chile: 1 Cantidad necesaria
Tomates cubeteados: 2 Lata
Ajo: 1 Diente
Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Lave los caracoles.

Pasta y salsa picante

- En una sartén con *manteca* caliente, saltee la *panceta* cortada en lardones, hasta que caramelice.
- Agregue el extracto de *tomate*, el *tomate* cubeteado, el *ajo* ecrassé y el *chile* picado.
- Incorpore el vino junto con el *tomillo*, el caldo de ave y cocine durante 30 minutos
- Pase por el pasatuto y cuele la salsa.

Armado

- 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.
- Coloque la salsa en una olla, lleve al fuego y agregue los caracoles, lleve a hervor.
- Mezcle con la pasta previamente cocida.

Presentación

- Sirva en un plato hondo la pasta con la salsa y los caracoles

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caracoles-con-salsa-picante-y-pasta