elGourmet

Cazuela de caracol y morillas en salsa de vino tinto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca de finas hierbas: 30 g
Caracoles limpios: 150 g
Sal y Pimienta: A gusto
Morillas frescas: 80 g
Salsa de vino tinto: 150 cc
Hongos frescos: 20 g
Echalote: 10 g
Perejil: 3 g

Preparación de la Receta

- Lave muy bien los caracoles.
- Pique finamente la échalote y el *perejil*.
- Corte los *hongos* en trozos parejos.
- En una sartén caliente con un poco de *manteca* de hierbas saltee la échalote.
- Incorpore los *hongos* y saltee unos minutos más.
- Agregue la salsa de vino tinto, sal, pimienta, el *perejil* y deje reducir.
- Añada *manteca* y revuelva hasta que se emulsione.

Presentación

- Sirva en cazuelas y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-caracol-y-morillas-en-salsa-de-vino-tinto