

Cazuela de caracoles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caracoles: 1 k

Sofrito

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Guindilla: 1 Unidad

Panceta: 100 g

Chorizo colorado: 1/2 Unidad

Pimiento asado: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Jamón crudo: 3 Fetas

Harina: 2 cdas.

Varios

Perejil:

Preparación de la Receta

- En un bowl con agua fría y sal fina coloque los caracoles y lave.
- Enjuague y repita este procedimiento hasta que el agua no contenga mas espuma.
- Previamente con un día de ayuno y purgados con *polenta* o *perejil*
- En una olla con abundante agua, hierva los caracoles durante ½ hora.

Sofrito

- Pele la *cebolla* y pique.
- Pique la *guindilla*.
- Pique el *jamón* crudo, el chorizo y la *panceta*.

- Retire el pedúnculo de los tomates corte en cuartos, quite las semillas y corte en tiras
- Corte el *pimiento* en tiras
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los tomates y condimente con sal
- Incorpore el *pimiento* y reserve.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* y condimente con sal, agregue la *guindilla* junto con el *jamón*, la *panceta* y el chorizo.
- Incorpore una cucharada más de aceite y añada la *harina*.
- Cocine un minuto y agregue los caracoles junto con la preparación reservada.
- Vierta agua hasta nivel y cocine durante 30 minutos aproximadamente.
- Incorpore agua de ser necesario.

Presentación

- Sirva en un plato hondo la cazuela de caracoles y decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-caracoles>