

# Chupín de ranas y papas crocantes con caracoles

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida Sugerida

Carmenere 1999 (Undurraga):

### Chupín

**Sal:** A gusto

**Hinojo:** 80 g

**Pimiento colorado:** 60 g

**Ancas de rana:** 18 Unidades

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Apio:** 80 g

**Vino Blanco:** 80 cc

**Ajo:** 3 Dientes

**Pimienta:** A gusto

**Tomates:** 120 g

**Tomillo:** 1 Rama

### Guarnición

**Tomillo:** 1 cdita.

**Polvo de jamón crudo:** 30 g

**Caracoles:** 36 Unidades

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Laurel / Hojas:** 1 Unidad

**Papines:** 400 g

**Puerro:** 1/2 Unidad

**Sal:** A gusto

**Azafrán en hebras:** 1 cdita.

**Hinojo:** 1/8 Unidad

**Apio:** 1/4 Rama

## Preparación de la Receta

### Guarnición

- Ate el *apio*, el *puerro*, el *hinojo* y la *cebolla* con un hilo de cocina.
- Cocine los caracoles en abundante agua salada aromatzada con las verduras y el *laurel*. Hierva durante 20 minutos.
- Deje enfriar en el agua. Saque la carne del caparaz3n. Reserve.
- Seque el *jam3n* crudo en horno bajo (80° C) durante 4 a 5 horas.
- Procese hasta reducir a polvo.
- Cocine las papas peladas con el *azafr3n*, el *laurel*, el *tomillo* y la sal.
- Corte en rodajas.
- En una sart3n con aceite de oliva saltee las papas con los caracoles. Condimente con sal, pimienta y el polvo del *jam3n*.

## Chup3n

- Separe las ancas por la articulaci3n. Corte la carne alrededor del *hueso* y tire hacia abajo.
- Corte en cubos muy peque1os el *pimiento*, el *apio*, el *hinojo* y el *tomate*.
- Corte el *ajo* en l3minas finas.
- En un wok con aceite de oliva saltee el *apio*, el *hinojo* y el *pimiento*. Salpimiente.
- Incorpore las ancas y remueva.
- Desglase con el vino, cuando evapore el alcohol agregue el *tomate* y el *ajo*.
- Retire las ranas y reduzca el l3quido de cocci3n.
- En un plato apoye un aro cortapasta, coloque en su inteiror las papas y presione, retire el aro y acomode arriba las ancas. Acompa1e con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chupin-de-ranas-y-papas-crocantes-con-caracoles>