

# Sopa de Caracoles

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen:** Cantidad deseada

**Chile:** a gusto

**Caracoles:** 1 k

**Agua:** 200 Ml.

**Pimentón:** 1 cda

**Naranja:** 1 Unidad

**Zataar:** 1 cda

**Anís:** Una pizca

**Romero:** 1 cda.

**Te verde:**

**Menta:** 1 Manojó

**Regaliz en rama:** 4 trozos

**Jengibre:** 2 trozos

## Preparación de la Receta

- En una olla con agua, preparar la salsa con la piel de 1 *naranja*, el *romero*, el *chile*, el *pimentón*, el *anís*, el *aceite de oliva virgen*, la *menta* fresca picada, el *té verde*, el *jengibre*, el *regaliz* fresco y *Zataar*.
- En otra olla, poner a cocer los caracoles. Cuando estén listos, retirar y añadir a la salsa.
- Dejamos cocer por 5 minutos más y luego disminuir el fuego.
- Servir y picar *menta* por encima.

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