

Tallarines con Caracoles

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Salsa de caracoles

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla: 1 unidad

Extracto De Tomate: 2 cdas

Panceta ahumada: 200 Gramos

Peperoncinos: 2 Unidades

Pure de tomate: 500 c.c.

Vino Blanco: 100 c.c.

Caracoles: 500 Gramos

Dientes de ajo: 3 Unidades

Limon: 1 unidad

Pan Rallado: c/n

Perejil: c/n

Sal: c/n

Tallarines

Agua: 4 cdas

Harina: 400 Gramos

Huevo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpiar en agua los caracoles
- *Blanquear* en agua con *limón* durante 10 minutos.
- Sudar en el aceite la *panceta* picada.
- Agregar la *cebolla* y el *ajo* y cocinar hasta ablandar.
- Incorporar el extracto de *tomate*, cocinar 2 minutos y desglasar con el vino.
- Dejar evaporar el alcohol.
- Poner el *tomate* junto con los caracoles, el *peperoncino* y cocinar 30 minutos.

Tallarines

- Mezclar *harina*, una pizca de sal y hacer un volcán.
- Agregar en el centro huevos y comenzar a tomar la masa rompiendo la liga de los huevos.
- Amasar hasta obtener un bollo liso.
- Usar muy poca agua si es necesario.
- Dejar reposar por 1 hora.
- Estirar y cortar 7 mm de ancho.

Armado

- Rectificar condimento en la salsa y verificar si los caracoles están tiernos
- Espolvorear la salsa con *perejil* picado y pan rallado.
- Cocinar en abundante agua la pasta al dente.
- Servir con la salsa bien caliente.

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