

CARACOLES

Ingredientes (4 personas)

200 Caracoles bien limpios y engañosos.

100gr. picadillo de ternera.

100gr. picadillo de magro de cerdo.

150gr. de chorizo.

150gr. de jamón serrano.

1 cebolla.

1 puerro.

1 hoja de laurel.

2 dientes de ajo.

Perejil picado.

Pimienta negra.

Caldo de carne.

Preparación

Poner los caracoles en agua fría y hurgar con un palillo de punta redonda para que eche la mucosidad. Pasarlos por agua fría otra vez, nuevamente ponerlos en agua fría con sal y así removerlos, haciendo tres veces la misma operación. Y por último aclarar con agua fría y vinagre, una pasada con agua fría y ponerlos a cocer. Poner los caracoles en un puchero y cubrirlos con agua fría, poner a fuego medio para engañar a los caracoles, cuando empieza a hervir el agua se pone a fuego fuerte durante 5mn. Se les quita el agua, aclarar y ya están listos para cocinar.

Modo de cocinar

Pochar las verduras, añadir el picadillo mezclado, añadir también el chorizo en trozos pequeños así como el jamón. Una pizca de pimienta negra y una hoja de laurel. Seguido de esto se añaden los caracoles y se echa un vaso de vino tinto y se cubre con el caldo que está preparado. Según se consume el caldo se le va añadiendo.

Por Javier Azanza