

Guiso de caracoles



INGREDIENTES

- 1/2 kg de caracoles.
- 100 gr de chorizo.
- 100 gr de jamón con tocino.
- 40 gr de harina o maicena para espesar.
- 2 cebollas medianas.
- 4 dientes de ajo.
- 200 gr de tomate para freír.
- 1 cucharilla de postre de pimentón dulce.
- 1/2 guindilla o poner al gusto.
- Orégano.
- Ramillete de perejil.
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 50 ml de vino blanco.
- 75 ml de vinagre.
- Sal.

Guiso de caracoles

ELABORACIÓN

Se lavan bien los caracoles con la sal y el vinagre. Se les dan varias aguas hasta que dejen de echar babas. Una vez limpios se ponen a cocer a fuego lento para que saquen la carne del caparazón, a continuación se aviva el fuego, esa agua se desecha y se escurren bien. Con la cebolla cortada en trozos pequeños se sofríe lentamente. Se prepara en el mortero el ajo machacado, con el perejil, el pimentón, la harina, el orégano, con un poco de aceite de oliva, y con ayuda de una cucharilla se va añadiendo la mezcla al sofrito de la cebolla, se deja que se haga un poco más a fuego lento y se le añade el tomate, rehogándolo todo bien hasta que tenga consistencia y se vea el tomate hecho, para retirar del fuego. Seguidamente se puede batir todo y reservar.

En una cazuela con un poco de aceite se pone el chorizo picadito y el jamón, se puede añadir ahora la guindilla, se rehoga un poco (retiramos la guindilla) y se añaden los caracoles y la salsa que hemos reservado junto con un vasito de vino blanco, se deja que cueza todo para que se integren los sabores a fuego muy lento, y si hace falta se le añade un poco de agua para que la salsa no espese demasiado.