

CARACOLES

(LIBRO DE RECETAS CUMBRES MAYORES)

Esta receta se realizaba cuando aparecían los primeros caracoles en el campo.

INGREDIENTES: 4 personas.

- 1kg de caracoles.
- 1 cebolla grande.
- 150gr de jamón.
- 3 cucharadas de puré de tomate.
- 2 dientes de ajo.
- Aceite.
- 1 guindilla.
- 1 cucharadita de pimentón.
- 1 cucharadita de cominos.
- Sal al gusto.

UTENSILIOS:

- Mortero
- Cacerola

PREPARACIÓN:

Ayunados y bien limpios, se cuecen los caracoles previamente con agua.

Ecurrirlos en introducirlos e introducirlos en una cacerola en la que se habrá preparado un sofrito con aceite, cebolla, y el jamón picado, la guindilla, el tomate, y el pimentón. Mojarlos con algo del mismo caldo y dejarlos cocer, uniéndoles al final los ajos y los cominos machacados con el mortero.

Debe quedar una salsa espesa y algo picante.

EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

Cambiaría el mortero por una batidora y la cacerola por una marmita.