

# Caracoles a la Francesa



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** SrFeo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadir vinagre al agua de lavar los caracoles y lavarlos bien hasta que dejen de soltar moco.

## Descripción:

El caracol combina con todo tipo de salsas y su temporada va desde finales de octubre hasta finales de abril.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1,5 K de Caracoles
- 100 ml de Vino Blanco
- 1 Zanahoria
- 1 Cebolla
- Pimienta en grano
- 2 dientes de Ajo
- 1 ramita de Perejil
- 1 ramita de Estragón
- 1 ramita de Romero
- PARA EL RELLENO
- 200 gr de Mantequilla
- 2 Chalotas
- 2 dientes de Ajo
- Perejil
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Dejar los caracoles en una zona oscura y envueltos en un paño durante una semana o 10 días.

### Paso 2

Pasado este tiempo se lavan con abundante agua y sal gorda repitiendo la operación tantas veces como sea necesario hasta que el agua salga completamente limpia.

### **Paso 3**

*Se ponen a cocer en agua fría durante 10 minutos y se escurren. Se ponen en una olla con el vino, la zanahoria, la cebolla, el ajo, las hierbas aromáticas, la pimienta y la sal. Se añade agua hasta cubrirlos y se vuelven a poner a cocer durante 2 horas. Se escurren nuevamente, se vacían, se les quita la parte negra y se lavan bien las cáscaras.*

### **Paso 4**

*En un bol se pone la mantequilla junto con las chalotas, los dientes de ajo y el perejil. Se tritura hasta formar una pasta para rellenar que se salpimenta al gusto.*

### **Paso 5**

*Se pone un poco de la pasta de relleno en cada cáscara se vuelve a introducir el caracol sin su parte negra y se tapa con más relleno.*

### **Paso 6**

*Se colocan los caracoles en una fuente de horno sobre una capa de sal gorda con la abertura hacia arriba.*

### **Paso 7**

*Se hornean durante 8-10 minutos y se sirven nada más sacarlos del horno.*