

# CARACOLES DULCES Y PICANTES ( de tierra )



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

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

La salsa debe quedar algo espesa.

## **Descripción:**

Este plato puede servir igual de entrante como de segundo .

## **Ingredientes para 5 personas :**

- 1 kg a 1kg y1/2 de caracoles
- 2 tomates maduros
- 2 cebollas medianas
- 1 cucharadita de pimienta roja dulce
- 1 hoja de laurel
- 1 guindilla roja picante
- unas 20 de Avellanas tostadas sin piel
- 1 porción de chocolate
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de harina
- 2 ajos
- Sal y aceite

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Lavar los caracoles 2 o 3 veces hasta que estén limpios. En una olla con agua fría poner los caracoles a hervir a fuego lento con el fin que no se escondan cuando empiece a hervir pongase a fuego moderado entre 1 hora y hora y 1/4 . Poner sal.

### **Paso 2**

Una vez hervidos escurrir y reservar, también se guardara el agua donde se han hervido Hervir en un cazo aparte la guindilla y reservar el agua .

### **Paso 3**

*En una cazuela poner la cebolla troceada pequeña ,los tomates pelados y troceados , la hoja de laurel, y la pimienta . Sofreir hasta que este en su punto .*

### **Paso 4**

*Aparte haremos una picada con las avellanas, el chocolate, el azucar, la harina, y los ajos . Picar fino . Agregar la picada a la cazuela del sofrito poner un poco de agua de los caracoles dejar hervir unos minutos a fuego lento .*

### **Paso 5**

*A continuaciòn poner los caracoles en la cazuela y el agua de la guindilla a gusto de los comensales . Si es preciso poner mas agua de los caracoles. Catar y equilibrar gustos .*

### **Paso 6**

**BUEN PROVECHO !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**