

Caracoles a la Francesa



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: SrFeo **Recetizador:** Carlos Santana



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.