

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Freir taquitos de chorizo y tocino y agregarlos al final.

## Descripción:

Este es un medio invento mio porque decidí un día utilizar el caldo de los michirones para hacer los caracoles y el resultado fue fantástico. Están para chuparse hasta las muñecas.

## Ingredientes para 8 personas :

- 2,5 kg. de caracoles congelados
- Caldo de michirones
- Para el majado:
  - 1 pimiento choricero frito
  - 2 puñados de almendras fritas
  - 8 ajos
  - 3 rebanadas de pan frito

## Preparación:

### Paso 1

Hacer el majado en el vaso de la batidora con un poco del caldo.

### Paso 2

Echar el resto del caldo en una olla y cuando hierva, echar el majado.

### Paso 3

Cocinar 5 minutos moviendo con frecuencia y agregar los caracoles.

### Paso 4

Cocer aproximadamente durante 30 minutos moviendolo de vez en cuando.

