

Creador: Babanzo



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.

