Caracoles

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** jessica Tello S

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.