

CARACOLES



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** jose gomez



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

LOS CARACOLES DE CASA, LOS DE SIEMPRE. PREPARA MUCHO PAN PARA MOJAR EL CALDO Y LA CERVECITA PARA ALIVIAR EL PICORCILLO.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Y 1/2 KG de CARACOLES
 - MAJAO: 6 DIENTES de AJOS GORDOS
 - MAJAO: 1 CUCHARADA de COMINO EN GRANO
 - MAJAO: 2 - 6 (SEGÚN GUSTO) de GUINDILLA CAYENA
 - MAJAO: UNA PIZCA de SAL Y PIMIENTA EN GRANO
 - MAJAO: UNA CUCHARITA de PIMENTÓN DULCE
 - MAJAO: 1 UNIDAD de ÑORA O PIMIENTO CHORICERO
 - SOFRITO: 6 UNIDADES de TOMATES MADUROS
 - SOFRITO: 2 UNIDADES de CEBOLLAS GRANDES
 - SOFRITO: : 2 UNIDADES de PIMIENTOS ROJOS
 - ACEITE DE OLIVA
-

Preparación:

Paso 1

LAVAR MUY BIEN CON CARACOLES CON ANTERIORIDAD. PONER LOS CARACOLES EN LA OLLA CON AGUA A COCER EN AGUA FRÍA, PORQUE SI SE PONEN CON AGUA CALIENTE SE ESCONDEN EN UN PRIMER AGUA PARA ELIMINAR LOS POSIBLES RESTOS UNOS 15 MINUTOS (AUNQUE SEAN CONGELADOS). VOLCAR LOS CARACOLES EN UN COLADOR Y ENJUAGARLOS BIEN. (SI HA SALIDO BABAS REPETIMOS EL PROCESO) PONEMOS DE NUEVO EN LA OLLA LOS CARACOLES Y LOS CUBRIMOS BIEN DE AGUA, TAPAMOS Y DEJAMOS COCER UNOS 60 MINUTOS DESDE QUE EMPIEZA A HERVIR.

Paso 2

SOFRITO: CORTAMOS LAS CEBOLLAS Y LOS PIMIENTOS EN JULIANA Y PONEMOS EN UNA SARTÉN GRANDE CON UN CHORRITO DE ACEITE, SAL Y PIMIENTA EN GRANO RECIEN MOLIDA Y POCHAMOS A FUEGO LENTO. PICAMOS LOS TOMATES EN DADITOS Y SE LO AÑADIMOS AL SOFRITO. CUANDO EMPIECE LA CEBOLLA A ESTAR TIERNA Y SEGUIMOS REHOGANDO MOVIENDO DE VEZ EN CUANDO. CUANDO ESTÉ LISTO LE DAMOS UN TOQUE CON LA BATIDORA Y RESERVAMOS. (A MÍ NO ME GUSTA TRITURARLO TODO, LE DOY UNOS TOQUES Y DEJO PARTES ENTERAS)

Paso 3

MAJADO: FRIMOS LA ÑORA O EL PIMIENTO CHIRICERO HASTA DORARLO BIEN Y DEJAMOS ENFRIAR PARA QUE QUEDE CRUJIENTE. PONEMOS EN EL MORTERO LA SAL, UNOS 10 GRANOS DE PIMIENTA, EL COMINO, LAS GUINDILLAS, LOS AJOS PELADOS Y LA ÑORA O CHORICERO Y MACHACAMOS BIEN HASTA CONSEGUIR UNA PASTA. AÑADIMOS EL PIMENTÓN Y LO MEZCLAMOS Y RESERVAMOS.

Paso 4

A LA OLLA DE LOS CARACOLES LE AÑADIMOS EL SOFRITO Y EL MAJAO, LO MOVEMOS BIEN Y COCEMOS OTROS 15 MINUTOS MOVIENDO A MENUDO. RECTIFICAR DE SAL.