# CARACOLES DULCES Y PICANTES ( de tierra )

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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** consuelo ruso m

**Tiempo:** 2 horas
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico
**El truco de esta receta:**
La salsa debe quedar algo espesa.

## Descripción:

Este plato puede servir igual de entrante como de segundo .

## Ingredientes para 5 personas :

- 1 kg a 1kg y1/2 de caracoles
- 2 tomates maduros
- 2 cebollas medianas
- 1 cucharadita de pimienta roja dulce
- 1 hoja de laurel
- 1 guindilla roja picante
- unas 20 de Avellanas tostadas sin piel
- 1 porciòn de chocolate
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de harina
- 2 ajos
- Sal y aceite

## Preparación:

### Paso 1

Lavar los caracoles 2 o 3 veces hasta que esten limpios. En una olla con agua fria poner los caracoles a hervir a fuego lento con el fin que no se escondan cuando empiece a hervir pongase a fuego moderado entre 1 hora y hora y 1/4 . Poner sal.

### Paso 2

Una vez hervidos escurrir y reservar, tambien se guardara el agua donde se han hervido Hervir en un cazo aparte la guindilla y reservar el agua .

## Paso 3

*En una cazuela poner la cebolla troceada pequeña ,los tomates pelados y troceados , la hoja de laurel, y la pimienta . Sofreir hasta que este en su punto .*

## Paso 4

*Aparte haremos una picada con las avellanas, el chocolate, el azucar, la harina, y los ajos . Picar fino . Agregar la picada a la cazuela del sofrito poner un poco de agua de los caracoles dejar hervir unos minutos a fuego lento .*

## Paso 5

*A continuaciòn poner los caracoles en la cazuela y el agua de la guindilla a gusto de los comensales . Si es preciso poner mas agua de los caracoles. Catar y equilibrar gustos .*

## Paso 6

BUEN PROVECHO !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!