

Caracoles



Ingredientes

¾ Kg de caracoles
2 guindillas
6 tomates de pera
1 cebolla
1 pimiento rojo

1 diente de ajo
Almendra o cacao para picar
Pimentón dulce
2 ramitas de hierbabuena o laurel
Sal

Preparación

Después de dejar ayunar a los caracoles un par de días, se lavan con abundante agua, cambiándosela 10 ó 12 veces, pasándolos cada vez de un recipiente a otro. Hacerlo repetidas veces hasta que el agua salga limpia.

Ponerlos en una cazuela con agua que los cubra y que llegue bastante cerca del borde. Calentar a fuego muy lento y poner una tapa para que no se salgan.

Tirar el agua y repasar los caracoles manualmente, descartando los que no estén bien.

Para la salsa, trocear el pimiento y la cebolla, rayar los tomates y picar en un mortero las almendras y el ajo. En una sartén con un poco de aceite de oliva, sofreír el pimiento, la cebolla y las guindillas, Añadir sal al gusto. Cuando ya casi esté, añadir el tomate y la picada del mortero. Poco después se añaden los caracoles con el pimentón dulce y se les da unas vueltas.

Se pasa todo ello a una cazuela y se cubre todo ello con agua y se deja cocer otros 30 minutos a fuego lento. Casi al final se añade la hierbabuena y se rectifica de sal. Dejar reposar unas horas. Volver a calentar antes de servir.