

▪

Caracoles al estilo Monzón

Julio de 2017

▪

-

Pasos para cocinar unos buenos caracoles

-

▪

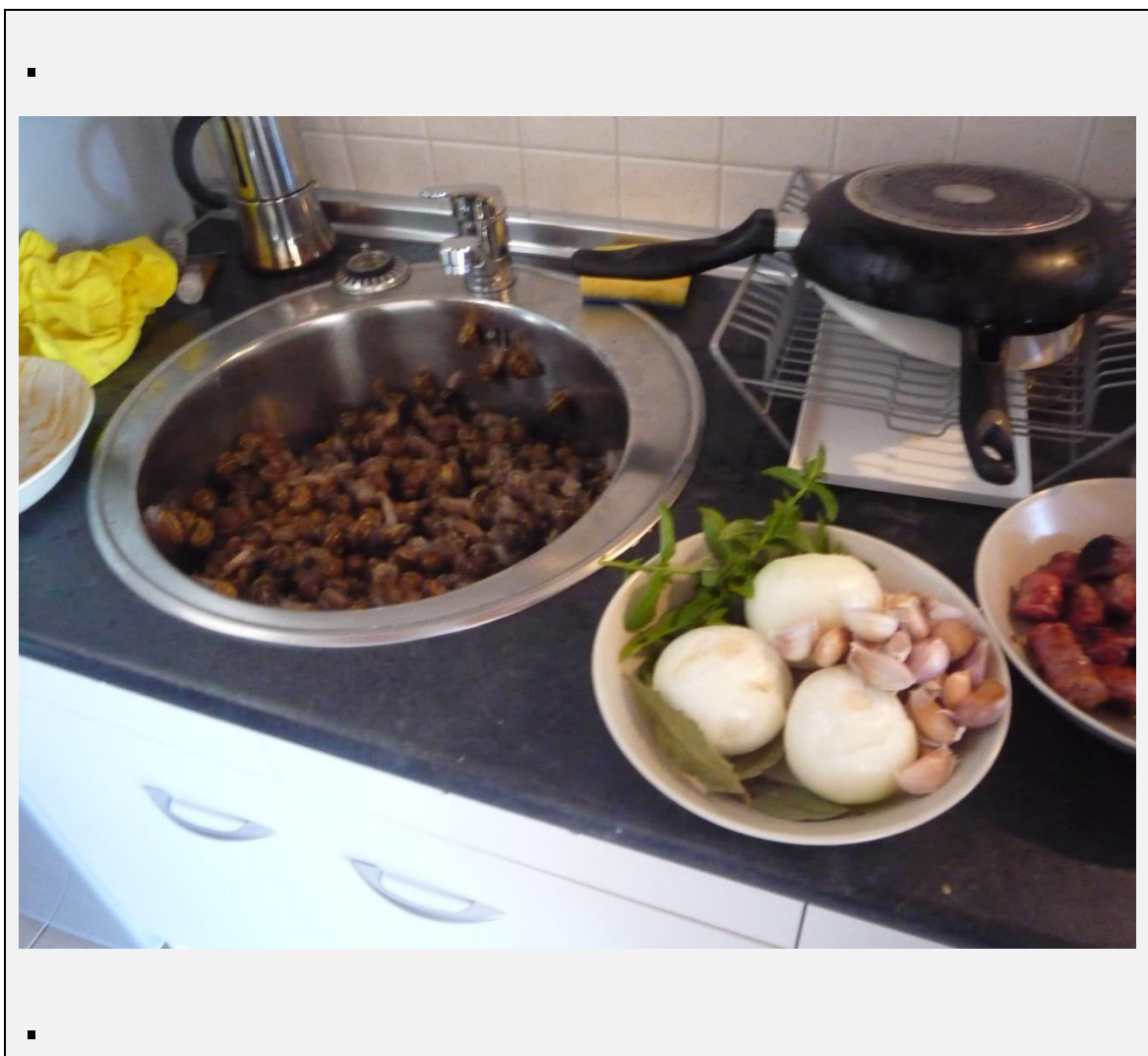
Ingredientes para 20 personas

- 4 kilos de caracoles
- 2 longanizas crudas de 400 gr
- 1 chorizo picante, 350 gr
- Bacon ahumado, 200 gramos
- 4 cebollas grandes
- 1 cabeza de ajo
- Perejil
- Menta fresca
- Pimienta en grano
- Laurel
- Vino blanco, 1 litro
- Sal
- Pimienta
-

▪

- # Preparación

- 1.- lavamos los caracoles

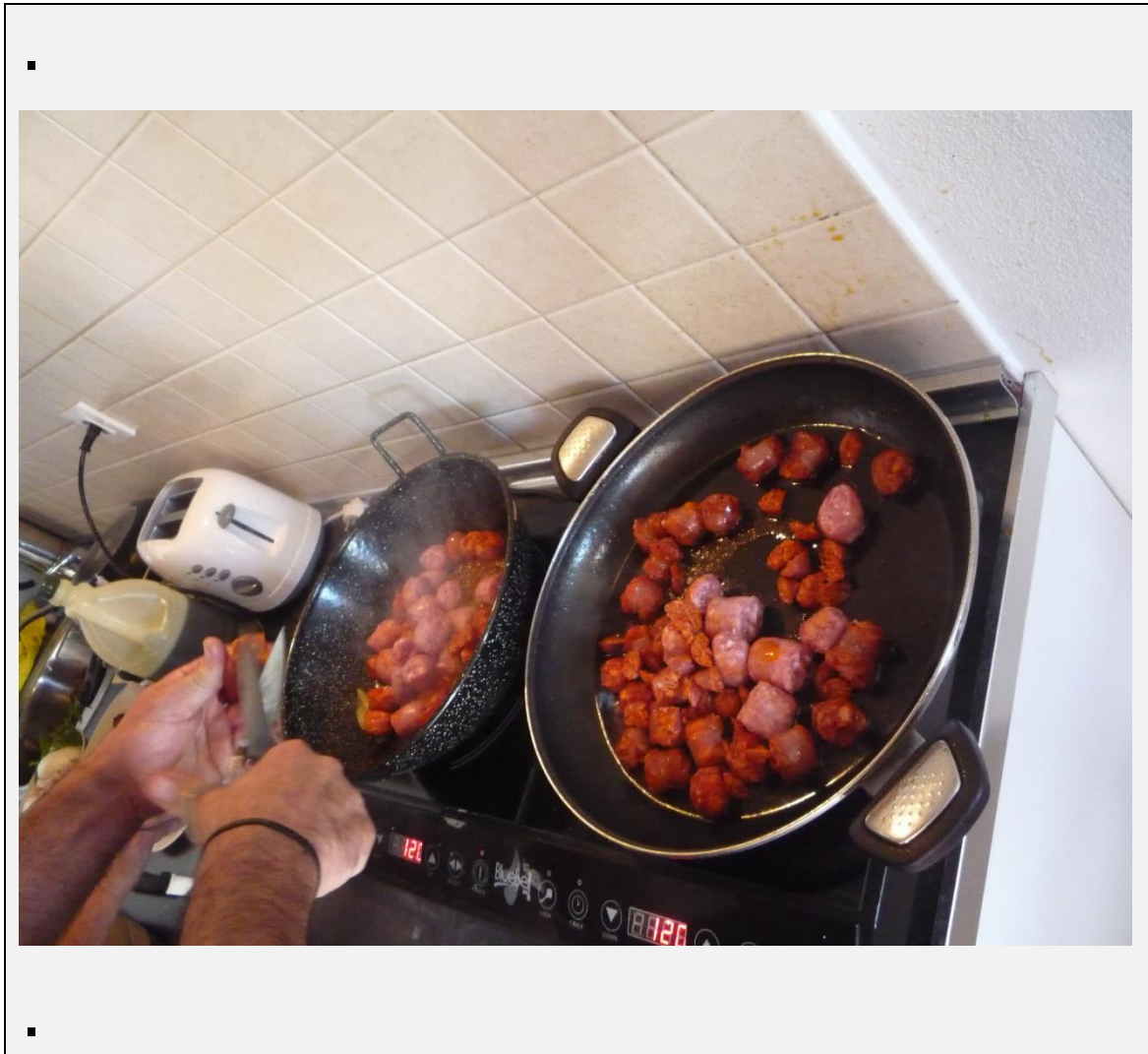


En agua tibia (normal) dejamos los caracoles 15 minutos.

Los lavamos y les cambiamos el agua y los dejamos 15 minutos más.

Los escurrimos.

2.- freímos un poco la longaniza

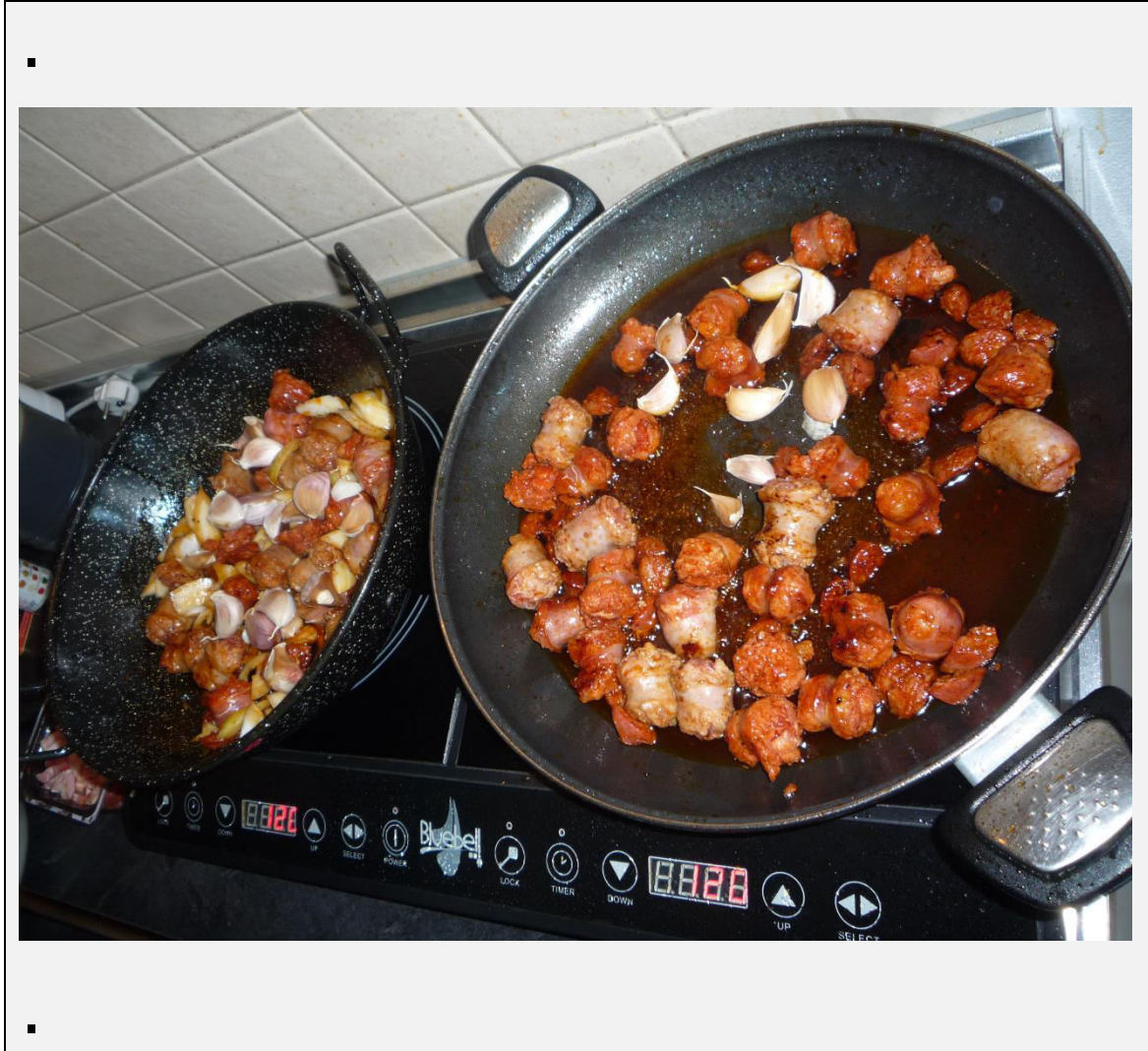


En la paella con aceite caliente, echamos la longaniza y el chorizo picante cortados a dados.

Freímos un poco a fuego mediano.

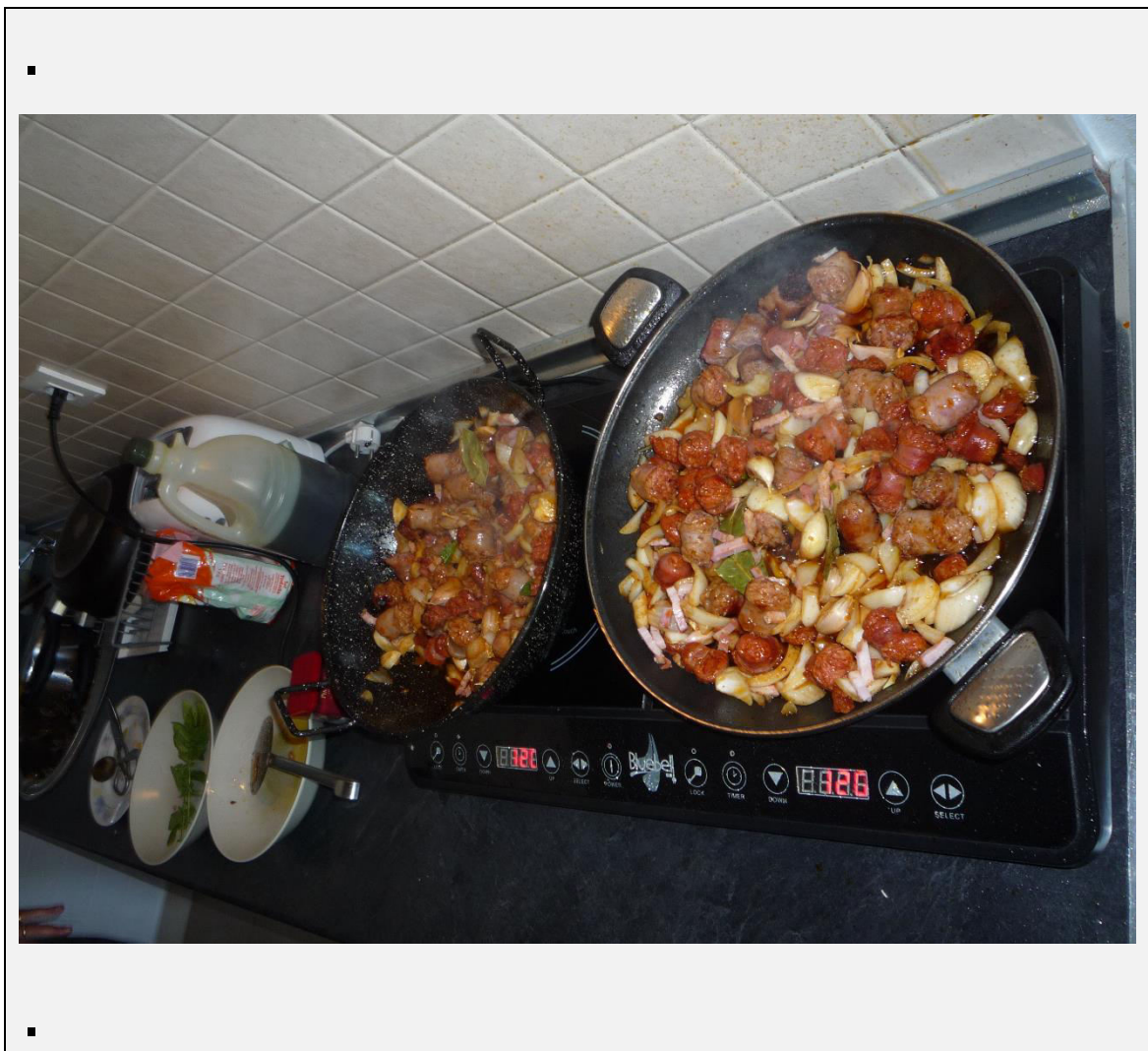
Para cocinar 4 Kg de caracoles nosotros usamos 3 paellas en paralelo.

3.- añadimos el ajo



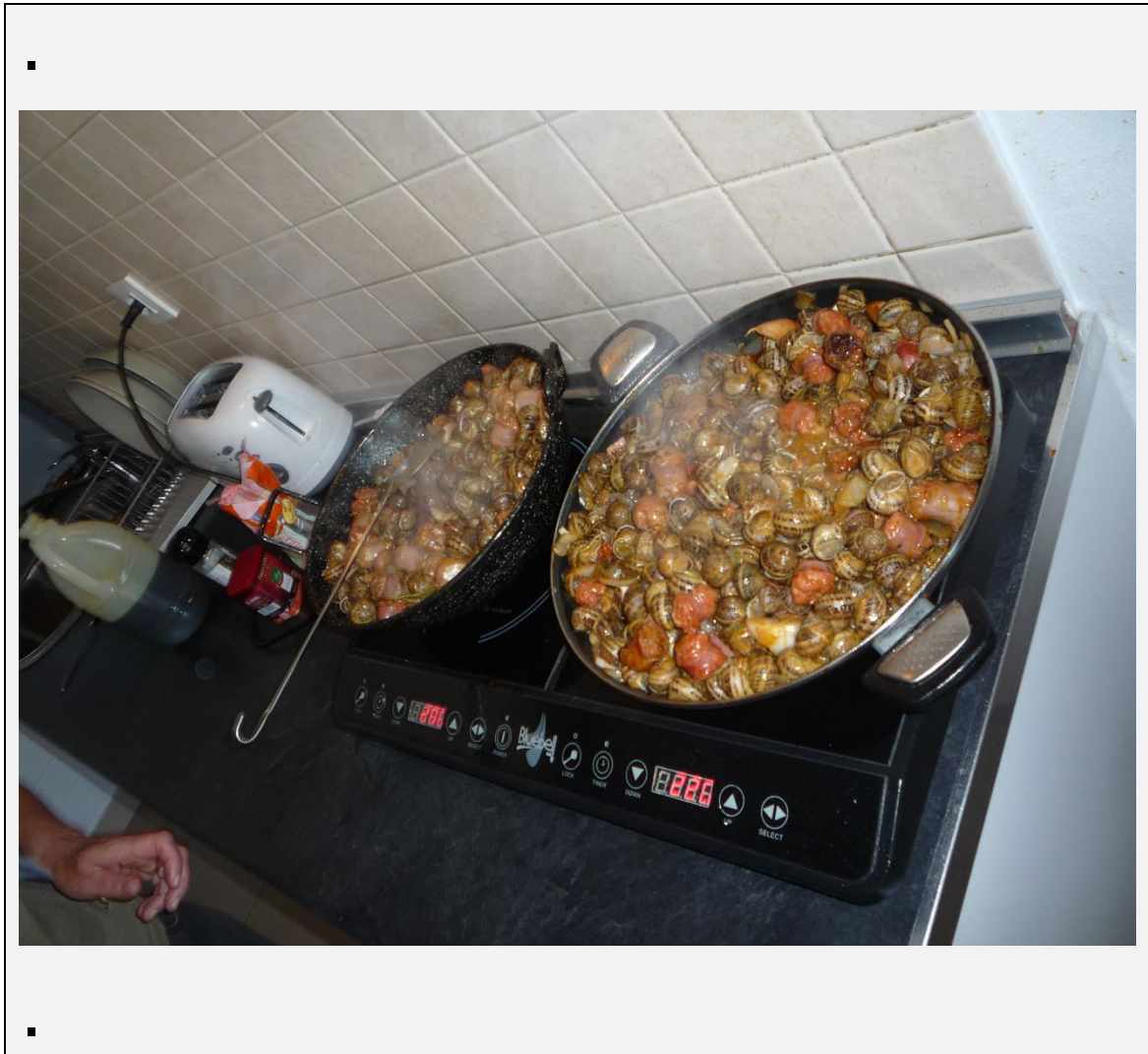
Vamos añadiendo los ingredientes.
Primero el ajo, sin pelar.

4.- añadimos la cebolla, la menta, el bacon, la pimienta en grano y el laurel



Una vez tenemos todos los ingredientes del sofrito en la paella, los freímos a fuego mediano unos 15 minutos.

5.- incorporamos los caracoles



Una vez incorporados los caracoles, vamos a freírlos sobre 1 hora a fuego mediano.

La paella ha de estar siempre caldosa. Para ello, añadiremos regularmente 1 vaso de agua y subiremos el fuego para que reduzca.

La primera vez, usaremos vino blanco en vez de agua.

Bien al final, ajustamos de sal y pimienta.

6.- se sirve



7.- se come



