

Caracoles



INGREDIENTES

- ◆ 2 kg de caracoles cocidos
- ◆ 150 gr de jamón cocido
- ◆ 100 gr de jamón serrano
- ◆ 100 gr de chorizo
- ◆ 100 gr de bacon
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 1 huevo
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua
- ◆ sal
- ◆ laurel

PREPARACIÓN

1.- Primeramente debemos cocer los caracoles bien limpios. Esta es la parte más complicada. Si tenemos los caracoles vivos, conviene dejarlos una semana en un saco con ventilación echándolos pan rallado, así se purgan, que no es más que el proceso por el que se eliminan los alimentos del intestino que pudieran ser perjudiciales para el consumo, como algunas hiervas que comen los caracoles. Posteriormente hay que limpiarlos en abundante agua con mucha sal y vinagre para que suelten la baba. Esta limpieza hay que realizarla varias veces hasta que no queden restos de baba.

Una vez bien limpios, colocamos los caracoles en una cazuela con agua fría y un par de hojas de laurel y ponemos al fuego, primero suave y cuando estén con el cuerpo fuera, a fuego vivo; mantenemos 25-30 minutos desde que comience a hervir. Una vez cocidos reservamos. También podemos congelar los caracoles una vez cocidos y elaborar el resto del plato otro día.

2.- Aquí comienza lo más rico de la receta. En una cazuela con un chorrito de aceite de oliva rehogamos la cebolla bien picada, añadiendo sal para que sude; cuando empiece a tomar color doradito, añadimos el jamón cocido, el serrano, el chorizo y el bacon bien troceado, y dejamos el conjunto un par de minutos.

3.- Añadimos un vasito de agua (unos 100 ó 150 ml) y dejamos cocinar cinco minutos. Si queremos podemos añadir mitad de agua y mitad de vino blanco. Mientras, batimos un huevo y añadimos poco a poco al guiso dando vueltas, lo que ayudará a espesar un poco la salsa. Probamos de sal por si hay que rectificar.

4.- Añadimos los caracoles ya cocidos y dejamos el conjunto para que cojan sabor y la salsa reduzca hasta que no esté excesivamente líquida. Este plato está más rico hecho con tiempo, incluso el día antes.