

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:31  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/caracoles-a-la-brasa.html>

---

## Caracoles a la brasa

### INGREDIENTES

500 g de caracoles  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Pimienta negra molida

### PREPARACIÓN

Dejar ayunar los caracoles, en un recipiente grande bien tapado, durante al menos 24 horas.

Lavarlos dos o tres veces continuamente, en abundante agua fría, hasta que suelten las babas.

Preparar una plancha colocando una capa de sal y poniéndola a calentar.

Colocar los caracoles con la abertura hacia arriba. Sazonarlos con sal y pimienta negra. Añadir un chorro de aceite de oliva virgen extra.

Cocer los caracoles encima de la plancha hasta que dejen de babear.

Servir inmediatamente acompañado de vuestra salsa favorita.