

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:31
URLOrigen: [http://www.tranbel.com/caracoles-con-jam%**c3%b3n**-serrano.html](http://www.tranbel.com/caracoles-con-jam%c3%b3n-serrano.html)

Caracoles con jamón serrano

INGREDIENTES

500 g de caracoles
150 g de jamón serrano
3 tomates
2 cebollas
30 almendras
4 dientes de ajo
1 guindilla
1 cucharada de pimentón
1 hoja de laurel
Azafrán
Aceite
Sal
Perejil

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.

Para la salsa pon aceite en una cazuela plana.

Trocea las cebollas y los tomates que tenemos pelados y mételos a la cazuela. Filetea los ajos y añádelos a la cazuela junto con la hoja de laurel y la guindilla. Sala y cuece todo durante 20 minutos.

Cuando la salsa esté hirviendo, incorpora el jamón troceado, el azafrán y el pimentón. Mete los caracoles y mezcla bien.

Machaca las almendras en el mortero y añádelo a la cazuela, mezcla y deja cocer a fuego lento otros 10 minutos.

Saca los caracoles a una fuente grande y adorna el plato poniendo en la mitad la hoja de laurel y la guindilla.