

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:31
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/caracoles-de-verano.html>

Caracoles de verano

INGREDIENTES

2 kg de caracoles de verano
4 cabezas de ajo
Poleo
Bolsita de especias: (Guindilla, comino, culantro y pimienta negra)
Sal
Agua

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.

Ponerles sal y echarlos en una olla grande, cubriéndolos de agua fría.

Dejar la olla a fuego muy lento, hasta que asomen los caracoles.

Añadir las especias, bien en la bolsita o sueltas majadas en mortero con una pizca de sal y agregar

las cabezas de ajo enteras y el poleo.

Dejar hervir hasta que se vea el caldo oscuro.