

# Caracoles



## Ingredientes:

- Un picadillo con 100 grs.de jamón serrano,100.grs.de beicon,un chorizo y 50 grs. de tocino
- Tres kilos de caracoles
- Una pastilla de caldo de carne (avecrem)
- Una cebolla mediana
- Tres dientes de ajo
- Un ramita de perejil
- Una hoja de laurel
- Media guindilla
- Dos cucharadas de azúcar
- Un vaso de tomate crudo triturado
- Una lata de tomate frito
- Aceite de oliva virgen y sal

## Preparación:

Los caracoles tienen que estar muy limpios y para ello voy a dar las instrucciones a continuación:

Deben de estar aproximadamente quince días en ayunas. Los podéis meter en una red y colgarlos en cualquier sitio de vuestra casa donde haya sombra y buena ventilación.

Pasados los 15 días , en el fregadero de la cocina hay que lavarlos.... y lavarlos.... en agua fría aproximadamente durante

# Caracoles

10 minutos. Después uno a uno los vais pasando a una cazuela, observando previamente que los que andan, o se mueven o asoman los cuernos es que están vivos y los que no hay que tirarlos a la basura, puesto que están muertos.

Se llena la cazuela donde están los caracoles con agua fría y se ponen a fuego muy bajo para que mueran cuando se vaya calentando esta. Cuando veáis que el agua a comenzado llenarse de espuma la vais quitando con una espumadera. Cuando el agua esté muy sucia ponéis los caracoles en un colador los salais al gusto y los colocáis en otra cazuela con agua caliente nueva, para que sigan hirviendo unos 15 o 20 minutos.

En una picadora, picais la cebolla, lo tres dientes de ajo, la pastilla de avecrem, la ramita de perejil, la hoja de laurel y la media guindilla. Colocáis esto en una sartén y lo ponéis a freír con bastante aceite de oliva virgen, agregándole el vaso de tomate triturado. Cuando ya este hecho añadirle las dos cucharadas de azucar, la lata de tomate frito y el picadillo de (jamón serrano, beicon, chorizo y tocino).

Mientras tanto escurrir bien los caracoles y después juntar todo para que cueza 10/15 minutos mas a fuego lento. Probar de sal y servir.