

Será por recetas



Caracoles a la valenciana

Recetas caseras

 5 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 kg. Caracoles limpios y engañados
- 200 grs. Judías verdes
- 3 Tomates triturados
- 2 Cebollas picadas
- 200 grs. Jamón serrano cortado a tacos
- Pimentón dulce
- 3 Ramas de hierbabuena
- 1 vaso de vino manzanilla
- 2 Dientes de ajo picados
- Aceite, sal, pimienta blanca
- 3 Guindillas

Elaboración

El guiso deberemos hacerlo en una cazuela de hierro ancha.

En una olla, poner agua a calentar y hervir las judías verdes cortadas a trozos de 3 centímetros aproximadamente. Reservar.

En la cazuela de hierro donde haremos el guiso, poner a calentar el aceite, y cuando esté caliente, sofreír la cebolla picada y seguidamente el tomate triturado. Añadir el ajo picado y las guindillas, y sofreír también.

A continuación, y en la misma cazuela, sofreír los taquitos de jamón. Una vez conseguido el sofrito base, añadir las judías verdes reservadas y dar unas vueltas junto con 3 cucharadas de pimentón dulce. Agregar las 3 ramas de hierbabuena y remover.

Añadir entonces los caracoles ya limpios y engañados y marear para que se impregnen de todo el sabor del sofrito. Agregar a continuación el vaso de vino manzanilla y un litro de agua del obtenido al hervir las judías.

Dejar que cueza todo el conjunto durante 15 minutos, rectificando de sal y añadiendo una pizca de pimienta blanca. El guiso se servirá bien caliente en la misma cazuela utilizada para su elaboración.



Autor receta de Caracoles a la valenciana

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012