

Será por recetas



Caracoles de mar con jamón serrano

Mariscos, Tapas y Pinchos

 4 Personas

 30 Minutos

 Media

 Enviada el 24/05/2012

Ingredientes

- 500 g de caracoles de mar grandes cocidos
- 125 g de jamón serrano
- 4 tomates
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- 1 guindilla seca
- Sal
- 1 cucharada de pimentón picante
- 75 g de almendra picada
- 1 pizca de azafrán molido
- Perejil picado

Elaboración

Primero escurrir los caracoles. Cortar el jamón en tiras finas.

Escaldar los tomates en agua hirviendo durante unos segundos y, a continuación, pelarlos, cortarlos por la mitad, quitar las pepitas y picarlos bien. Pelar las cebollas y los ajos y picarlos.

A continuación calentar el aceite en una sartén y sofreír la cebolla y el ajo. Añadir el laurel, la guindilla y el tomate y cocer todo a fuego lento durante 20 minutos.

Sazonar la salsa. Agregar el pimentón y las tiras de jamón, darle unas vueltas para mezclarlo todo bien y seguir haciéndolo a fuego lento durante 5 minutos.

Echar la salsa de los caracoles, las almendras y el azafrán y cocer a fuego lento durante 10 minutos más. Repartir los caracoles con su salsa en platitos y servir espolvoreados con abundante perejil picado y unas rebanas de pan.



Autor receta de Caracoles de mar con jamón serrano

Melk

 Valoración 4/5

 37 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/05/2012