

GUISOS

CARACOL CON CALDO

INGREDIENTES:

- Caracoles
- Patatas
- Cebolla
- Chorizo
- Ñoras tiernas
- Tomate entero
- Harina
- Pimiento molido
- Cominos y Sal

El día anterior, se lavan muy bien los caracoles con agua y sal, y se echan en una cazuela. Luego se unta con sal el borde de la cazuela y se les cubre de agua. Esto se hace para que no se escapen.

Una vez ahogados, se echan a otra cazuela cubriéndolos de agua. Los ponemos a calentar para espumarlos, y una vez espumados se cuele el caldo y se reservan los caracoles.

Por otra parte, sofreímos una cebolla y añadimos una cucharada de harina. Cuando el sofrito esté hecho, se le agrega una cucharada de pimiento molido. En una olla ponemos los caracoles, las patatas, el chorizo, la ñora, el tomate entero y el sofrito de la cebolla. Le echamos el caldo de hervir los caracoles y un poco de agua si hace falta.

En un mortero ponemos los cominos y sacamos el chorizo, el tomate y la ñora de la olla para picarlos. Este picado se echa al caldo.