

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

CARACOL EN SALSA

ROSA MURCIA NAVARRO

Los caracoles también forman parte de la gastronomía comarcana y son muy apreciados. Generalmente utilizados como aperitivo o tapa suelen ser degustados con pasión. El dicho popular es: “Caracoles de abril para mí; caracoles de mayo para mi hermano; caracoles de junio para ninguno”. Os ofrecemos aquí una receta típica del trato de los caracoles en la comarca.

INGREDIENTES

- ½ kilo o 1 k. de caracoles pequeños.
- Medio pimiento rojo.
- Un vaso pequeño de harina de trigo.
- Jamón serrano.
- Hierbabuena.
- Una guindilla.
- Sal.
- Aceite de oliva.
- Una cebolla.

Se procede a lavar los caracoles y se les “engaña” poniéndolos en un puchero de agua al fuego con el ribete del puchero cubierto de sal. Se deja a hervir a fuego lento. Realizar este proceso dos veces cambiando el agua.

Se corta a muy pequeños trozos el pimiento, la cebolla y el jamón y en una sartén con aceite de oliva del pueblo se sofríe todo. Una vez engañados

los caracoles, se ponen otra vez en un puchero con agua y volvemos a calentarlo. Se añade el sofrito de la sartén, la guindilla, hierbabuena y sal al gusto. Se le añade la harina y se mueve para que se trabe o ligue. Se deja cocer unos treinta minutos. Un buen vino y para dentro.

Carnicería Jesús Yeves



Especialidad en embutidos caseros
Charter - Supermercado
C/ Lepanto, 10. Telf: 217 81 84

BAR CERVERA

Leal y Giménez, C.B.

Comidas Caseras
Aperitivos de todas clases

C/. Colón, 2 - Tel. 96 218 50 11
14210 VENTA DEL MORO (Valencia)

Kiosko “El Rana”



Mª Jesús Murcia Gallego
C/ Las Cruces, 17
Telf: 667 101 326