

Caracoles

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos, Tmx



INGREDIENTES

160 g. de Cebolla
30 g. de Aceite
100 g. de Tomate
75 g. de Jamón
75 g. de Chorizo
350 g. de Caracoles congelados (50 unidades aproximadamente)
250 g. de Agua
1 ó 2 Cayenas (opcional)
1 Cucharadita de postre de Pimentón
Sal
Perejil picado
Comino
Ajo molido

PREPARACIÓN

Ponemos en trozos el chorizo, el jamón y trituramos 3 o 4 seg., vel. turbo, sacamos y reservamos.
Troceamos la cebolla 4 seg., vel.5, añadimos el aceite y pochamos 6 min. varoma.vel. 1 sin cubilete.
Por el bocal sin abrir la maquina añadimos el tomate, y sofreímos 5 min. Varoma, vel.1, sin cubilete.
Incorporamos el chorizo y el jamón que reservamos. programamos 2 min. 100º vel. cuchara giro a la izda., unos segundos antes de terminar pondremos por el bocal el pimentón y las cayenas.
Echamos los caracoles y el agua. Programamos 20 min., 100º, vel. cuchara giro a la izda.
Abrimos y si es necesario rectificamos de sal. Ponemos un poco de ajo molido, comino y perejil.

OTROS COMENTARIOS

Como casi todos estos guisos, queda mejor hecho de un día para otro... o incluso de dos días.