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 JamÃ³n
75 g. de Chorizo
350 g. de Caracoles congelados (50 unidades aproximadamente)
250 g. de Agua
1 Ã³ 2 Cayenas (opcional)
1 Cucharadita de postre de PimentÃ³n
Sal
Perejil picado
Comino
Ajo molido

PREPARACIÓN

Ponemos en trozos el chorizo, el jamÃ³n y trituramos 3 o 4 seg., vel. turbo, sacamos y reservamos.
Troceamos la cebolla 4 seg., vel.5, aÃ±adimos el aceite y pochamos 6 min. varoma.vel. 1 sin cubilete.
Por el bocal sin abrir la maquina aÃ±adimos el tomate, y sofreÃ-mos 5 min. Varoma, vel.1, sin cubilete.
Incorporamos el chorizo y el jamÃ³n que reservamos. programamos 2 min. 100Âº vel. cuchara giro a la izda., unos segundos antes de terminar pondremos por el bocal el pimentÃ³n y las cayenas.
Echamos los caracoles y el agua. Programamos 20 min., 100Âº, 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 dÃ-a para otro... o incluso de dos dÃ-as.