



<https://www.mepillasquisando.com>



CARACOLES GRANADINOS



INGREDIENTES

1 kg. De Caracoles o cabrillas.
100 gr. De Jamón.
½ kg. De Tomates maduros.
1 Cebolla.
1 Pimiento asado.
3 Dientes de Ajo.
12 Almendras.
1 Cucharadita de Tomillo.
1 Cucharadita de Hinojo.

1 Rebanada de Pan frito.
50 gr. De Piñones.
Ralladura de Nuez moscada.
2 Ramitas de Perejil.
1 Ramita de Hierbabuena.
1 Cucharadita de Pimienta negra en grano.
½ guindilla.
Aceite de oliva.
Sal.

ELABORACIÓN:

Lo primero que haremos, será limpiarlos por fuera y por dentro. En un recipiente con una malla los ponemos en ayuno para limpien los intestinos. Al día siguiente les añadimos un poco de harina, de esta forma nos aseguramos que expulsan todo lo verde. Al día siguiente hay que enjuagarlos bien y ponerlos en agua con sal para que también eliminen las babas, con media hora es suficiente. Se enjuagan y listos para cocinar.

Ponemos una olla con agua fría y los caracoles a fuego suave. Cuando empiece a hervir ponemos el fuego fuerte y cocemos 10 minutos. En una cazuela (a ser posible de barro) sofreímos la cebolla y los ajos todo muy picadito. Cuando esté dorada añadimos el tomate en cuadraditos y escurrido. Cuando esté frito añadimos los caracoles, el pimiento asado cortado en trocitos, la hierbabuena, el perejil, la nuez moscada, el tomillo y la guindilla. Cubrimos con agua y salamos. Majamos en un mortero la pimienta, el hinojo, el pan, las almendras y los piñones tostados. Añadimos a la cazuela y que cuezan 15 minutos. Se sirven secos en cazoleta de barro y el caldo en un vasito. NOTA: En el barrio del Albaicín hay un bar de toda la vida, donde los bordan.

<https://www.mepillasquisando.com>