



## Recepta 177 Altre plat de caragols frits per dia de dijuni.

Caragols fregits amb picada d'all bullit i julivert fregit

### Ingredients

Para los caracoles: caracoles limpios, agua, sal, cebolla, puerro (parte verde), zanahoria, laurel, tomillo.

Para las *raoles*: Caracoles cocidos y sin caparazón, cebolla tierna, ajo tierno, patata tierna, harina blanca, levadura prensada, perejil picado, sal, agua, aceite de oliva suave 04º y de girasol (para freír).

Para la mahonesa verde: Aceite de girasol, perejil, ajo, yema de huevo y sal.

### Elaboración

Cocer los caracoles limpios en una cazuela con agua fría (cubriéndolos unos 2 cm),  $\frac{1}{4}$  de cebolla, un trozo de puerro (parte verde),  $\frac{1}{2}$  zanahoria, unas 2 hojas de laurel y una ramita de tomillo, a fuego muy suave (de esta manera los caracoles empezarán a salir de su caparazón, *enganats*). Cuando estén fuera subir el fuego a tope para que al hacerse estén todos fuera y cocer unos 25/30 minutos. Es muy importante ir quitando la espuma (impurezas) que va apareciendo. Añadir una pizca de sal 5 minutos antes de parar el fuego. Retiramos los caracoles y los pasamos por agua fría para limpiarlos y enfriarlos. A continuación los sacamos de sus caparazones, que se guardan para el emplatado final, y les quitamos la parte de abajo que por lo general es dura y da mal sabor y reservaremos.

Mientras se cuecen los caracoles herviremos la patata (con piel) en agua con sal hasta que esta esté tierna por dentro (pinchándola con un palillo o una puntilla). Mientras se cuecen los caracoles y la patata, cortaremos la cebolla tierna y el ajo tierno y pocharemos en un cazo con un chorrito de aceite de oliva suave 4º y una pizca de sal. Se le añade la patata cocida y pelada, machacamos con un tenedor para que se mezcle bien con la cebolla y el ajo, se le añaden los caracoles cortados en trozos más o menos pequeños, se cuece unos 5/8 minutos y se añade un poco de perejil picado. Dejar fuera del fuego para que esta mezcla se enfríe. Aparte mezclaremos en un bol la levadura con un poco de agua fría, luego se añade harina tamizada y la mezcla (fría) de caracoles, patata, cebolla, ajo y perejil, rectificar de sal si fuera necesario. Esta mezcla la dejaremos fermentar en un lugar húmedo y con una temperatura relativa a los 30/40°C hasta que observemos que aumenta su tamaño, mientras colocaremos una "parisiene" con el aceite de girasol al fuego para que caliente bien el aceite (para freír las *raol.les*). Cuando veamos que la mezcla está en su punto, cogeremos 2 cucharas soperas y vamos friendo las *raol.les* dándoles la vuelta hasta obtener un color dorado y cocidas en su interior. Colocamos un plato con papel absorbente y allí colocamos las *raol.les* cocinadas para que el papel absorba el aceite restante.

Para elaborar la mahonesa verde empezaremos haciendo un aceite verde con el aceite de girasol y las hojas del perejil, triturando las hojas de perejil (escaldadas, refrescadas y secas, muy, muy secas) y el aceite de girasol en la thermomix o túrmix (cuanto más fino esté picado, mucho mejor), y luego pasaríamos a elaborar la mahonesa en sí. Coger un vaso de túrmix, añadir 2 dedos del aceite de perejil, un diente de ajo (sin el germen), la yema de huevo y una pizca de sal y triturar (ir ligando la salsa con cuidado), ir añadiendo aceite de perejil (con cuidado de que no se nos corte) hasta obtener una mahonesa suave y espesita. Colocar en un plato, cuchara, etc.. una pequeña base de suave mahonesa verde, encima una *raol.ia* de caracoles con patata y decorar con una punta de sal en escamas y una tira de cebollino.