



Recepta 175 Un plat de caragols per dia de carn

Caragols amb xuia, botifarra i sofregit de ceba herba sana, fonoll, orenga, marduix)

Ingredients

Caracoles limpios, agua, sal, cebolla, puerro (parte verde), zanahoria, laurel, tomillo, hierbabuena, hinojo, orégano, mejorana, "carn i xua", sobrasada, butifarra, cebolla tierna, ajo tierno, caldo de ternera, aceite de oliva suave 04º, azafrán y clavos aromáticos.

Elaboración

Cocer los caracoles limpios en una cazuela con agua fría (cubriéndolos unos 2 cm), ¼ de cebolla, un trozo de puerro (parte verde), ½ 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 20 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. Reservamos.

Mientras los caracoles se están cociendo, cortaremos la cebolla tierna a juliana y el ajo tierno a rodajitas, lo cocinaremos (pocharemos) en una cazuela con un chorrito de aceite de oliva suave 4º, y a media cocción añadiremos el resto de hierbas aromáticas (hierbabuena, hinojo, orégano y mejorana), siempre a fuego suave.

Mientras se pocha la cebolla, el ajo y las hierbas cortaremos el embutido a dados de 2cm y lo añadiremos a la cazuela. Dejaremos que los ingredientes se mezclen bien, cogiendo sabor entre ellos, durante unos 8/10 minutos a fuego lento. Pasado este tiempo añadiremos el caldo de ternera y dejaremos cocer unos 8/10 minutos más. Añadiremos los caracoles, unas hebras de azafrán y unos clavos aromáticos, y dejaremos cocer durante unos 10/12 minutos.

Colocar en un *tiá de terra* los caracoles, un poco de cebolla, ajo, embutidos y hierbas encima de ellos y salsear con caldo de ternera. Si el caldo está muy líquido dejaremos reducir un rato más, dejándolo como si de una salsa se tratara.

Ciutadella, 27 de gener de 2018