

Receta de caracoles en salsa picante

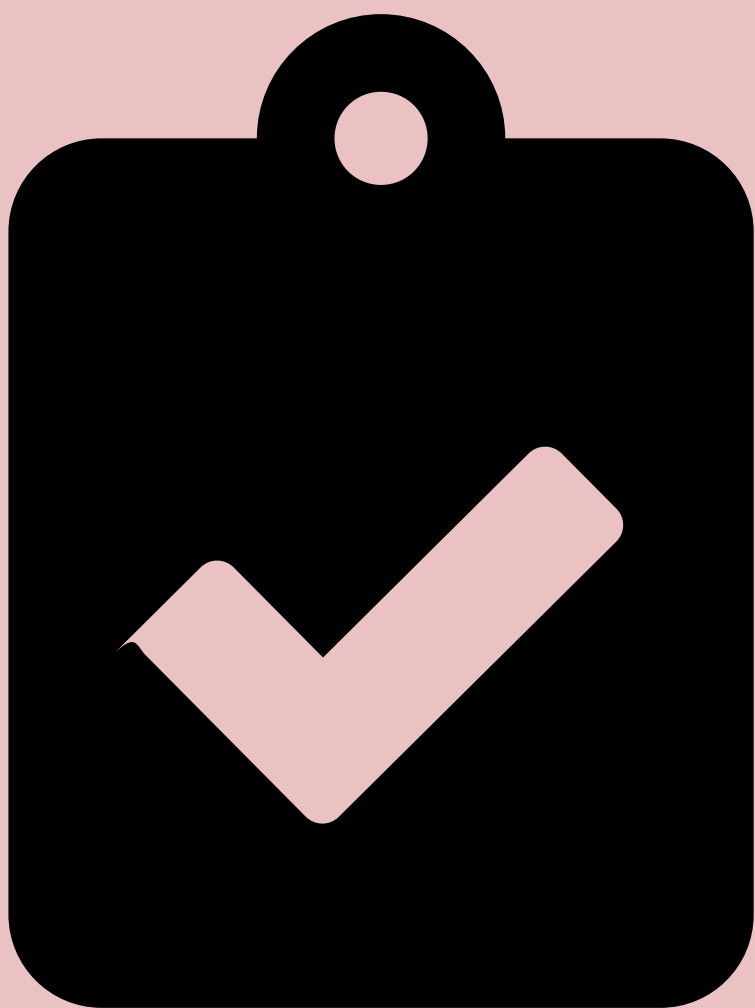


Caracoles picantes Nigerianos

La receta que hoy os traemos es una forma muy diferente de la famosa receta catalana de cargols a la llauna, esos caracoles picantes.

Esta versión consiste del caracol picante consiste en caracoles cocidos y salteados con cebolla, pimientos y especias. Este plato de caracol nigeriano picante es bastante fácil de preparar y es muy común en muchos hogares nigerianos

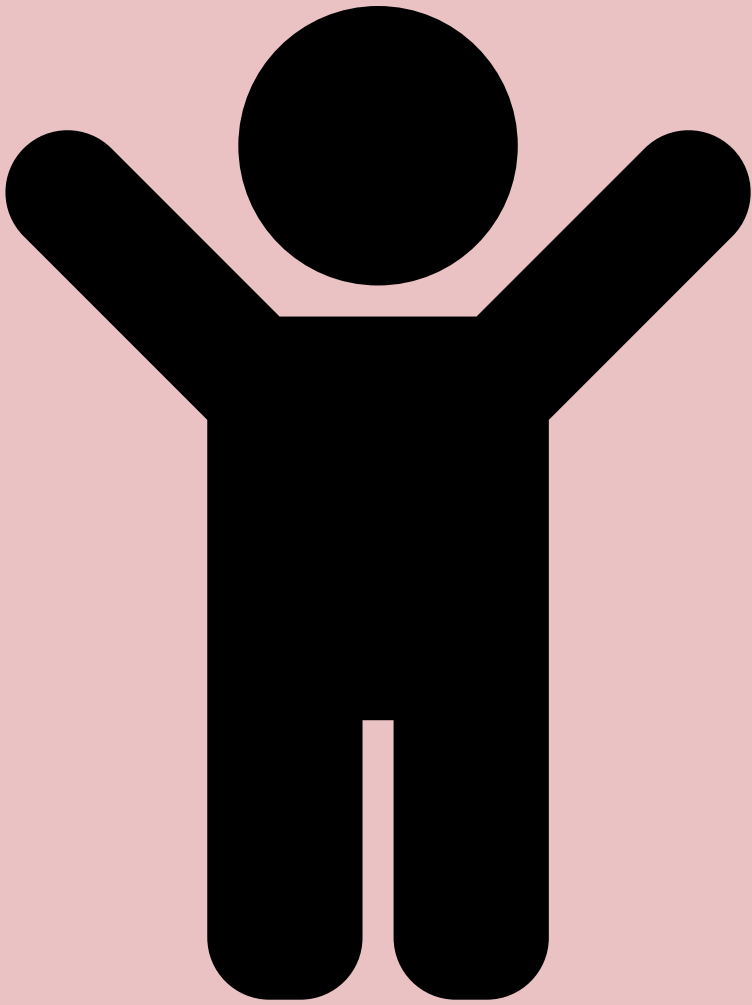
Sobre la receta



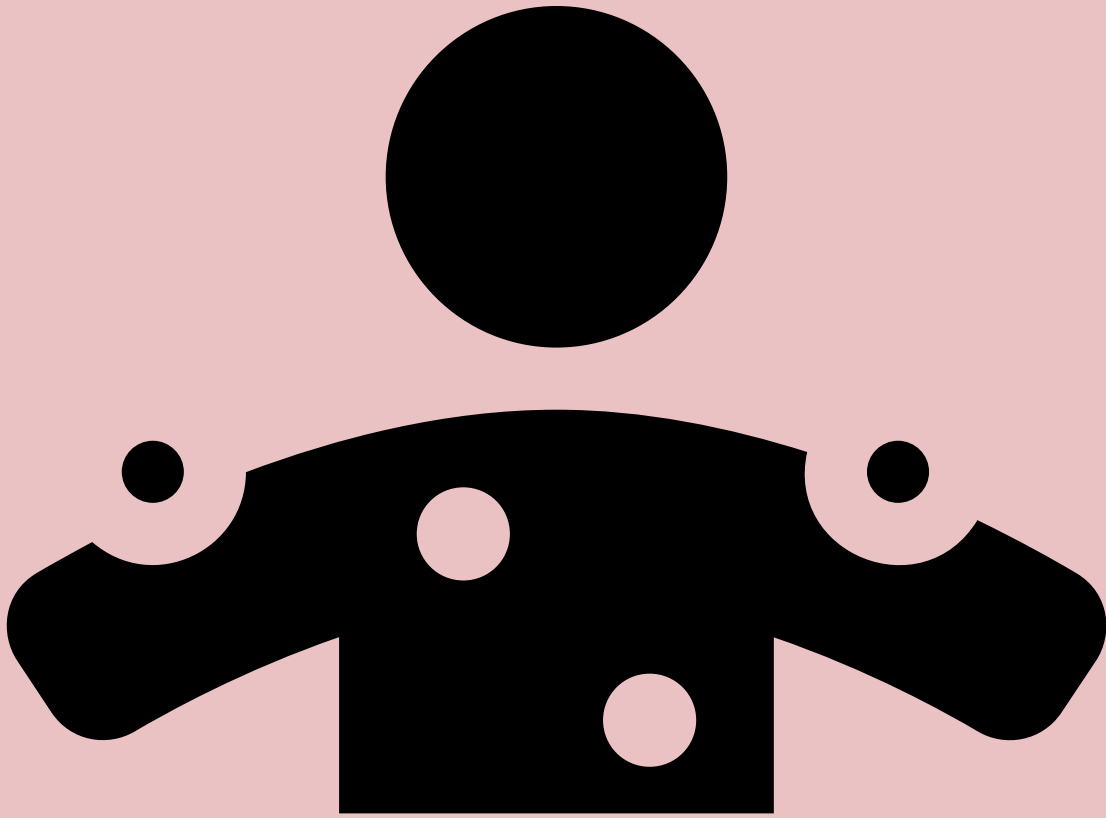
Preparación: 20 minutos



Tiempo total: 45 minutos



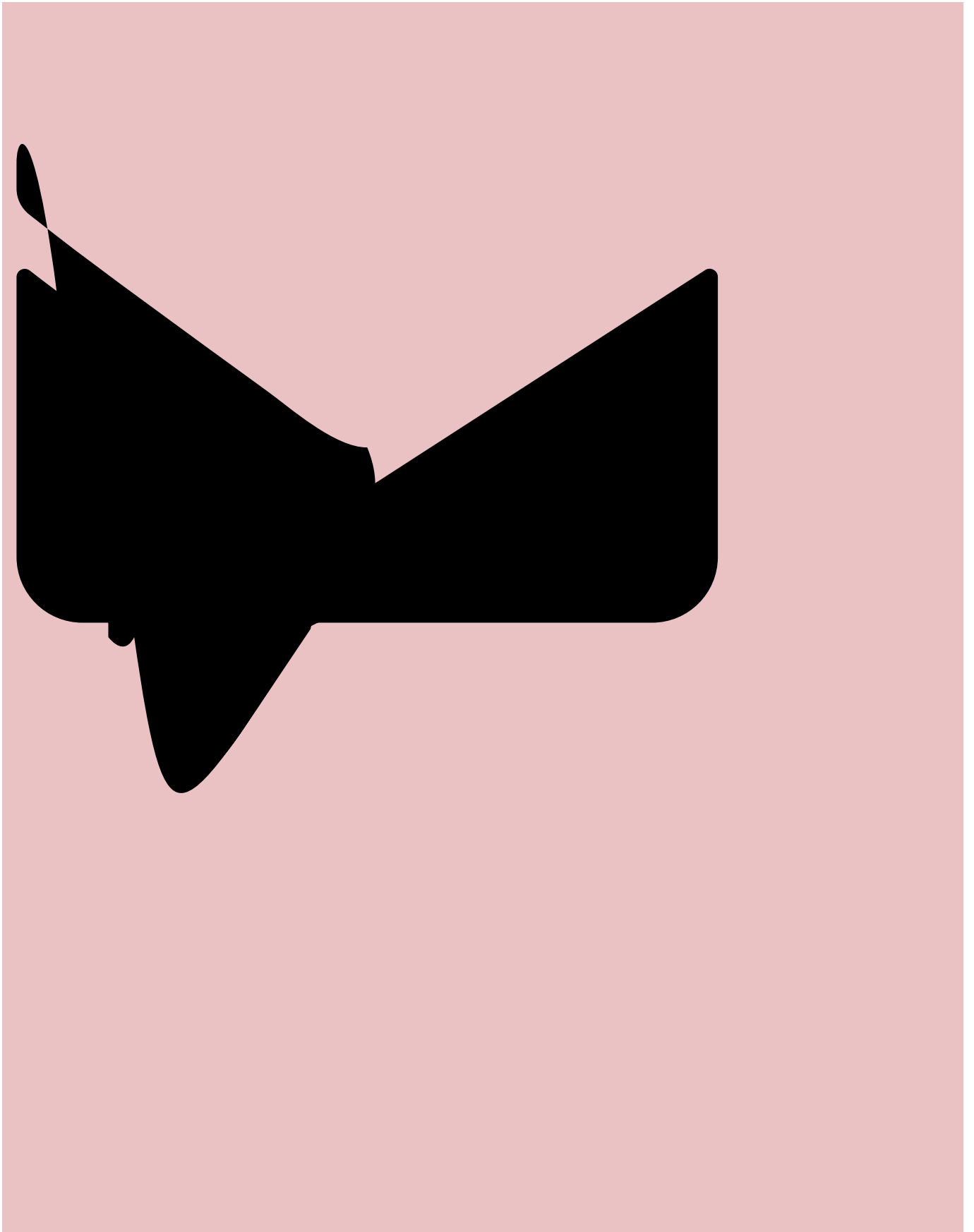
Comensales: 6 pax



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- Un Kilo de caracoles sin cáscara – Si quieres hacer la receta auténtica nigeriana usa caracoles jumbo o caracoles manzana
- 2 cebollas grandes
- 2 pimientos [Scotch bonnet](#) (Si no soportas bien el picantes utiliza guindilla o algo que tolere)
- 1 pimiento rojo pequeño
- 3 limas (puede sustituirlas por 2 limones)
- 1 cucharadita de [caldo de marisco](#)
- 1 hoja de laurel
- Un cuarto de taza de aceite

Pasos a seguir de la receta de ensalada picante

1. Hervir los caracoles con las cebollas en rodajas, el pimiento rojo, la sal y el caldo en agua con 1 cucharadita de caldo, 1 cucharadita de sal y 1 hoja de laurel a fuego lento durante 30 minutos
1. En un bol, vierte agua caliente y el zumo de las tres limas sobre los caracoles para eliminar la baba que los cubre. Asegúrate de conservar la cáscara sobrante de las limas o limones.
2. Una vez que el agua caliente en la que has hervido los caracoles se enfríe (déjala reposar durante unos 10 minutos), utiliza las mitades de las limas o limones para frotar los caracoles y eliminar la baba. Debería salir con bastante facilidad. Remover los caracoles a fondo en agua fría.
3. Corta una de las cebollas y uno de los pimientos scotch bonnet y resérvalos.
4. En una olla, hervir los caracoles con las cebollas cortadas y los pimientos scotch bonnet, 1 cucharadita de

caldo, 1 cucharadita de sal, 1 hoja de laurel y 1 taza de agua a fuego lento durante 30 minutos.

5. Después de 30 minutos de ebullición, apaga el fuego y aparta los caracoles.
6. Corta la otra cebolla, el bonete escocés y el pimiento.
7. En una sartén, calienta el aceite a fuego medio y saltea las cebollas y los pimientos cortados hasta que estén transparentes. Añade los caracoles y sigue salteando durante otros 15 minutos. Pruebe y rectifique la sazón si es necesario.
8. Sirva los caracoles a la pimienta calientes. Con una guarnición de chile y cebolla extra si se desea

Receta BONUS: caracoles en salsa de tomate picante



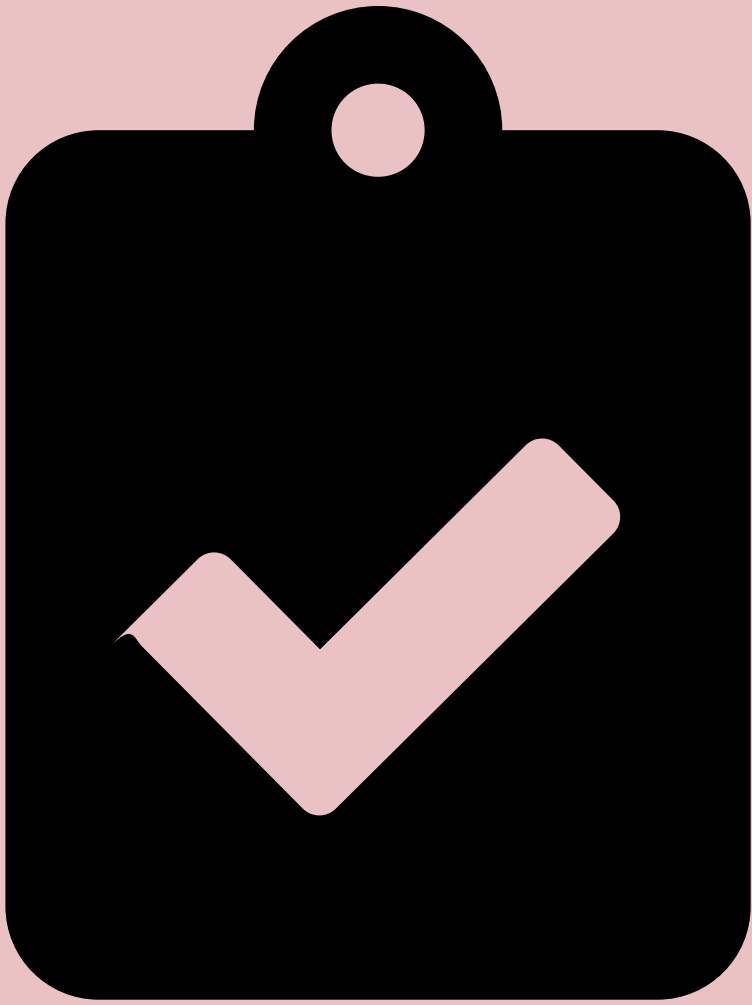
Caracoles en salsa picante

Los caracoles en salsa picante, también conocidos como **caracoles a la madrileña**, son muy consumidos en muchos bares españoles, donde se consideran un manjar.

Esta receta tiene un toque especial italiano, a diferencia de la receta madrileña con chorizo y jamón, esta se elabora con una rica salsa de tomate picante.

Típica del sur de Italia, estos caracoles picantes tienen un sabor único, te va a encantar este plato, sin duda, no te arrepentirás.

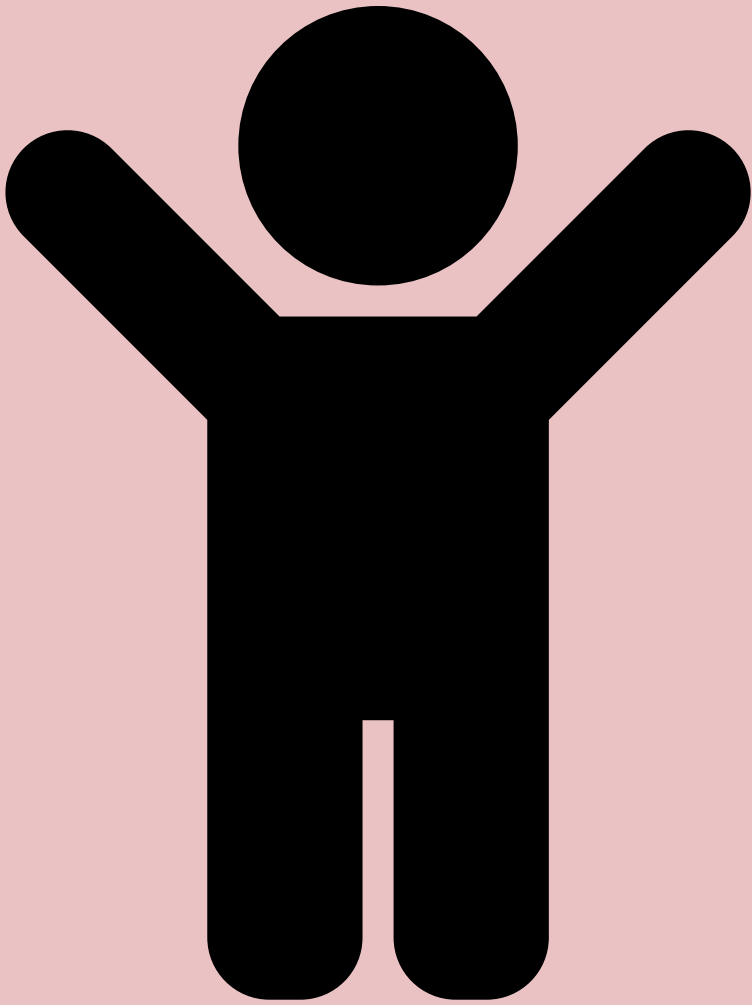
Sobre la receta



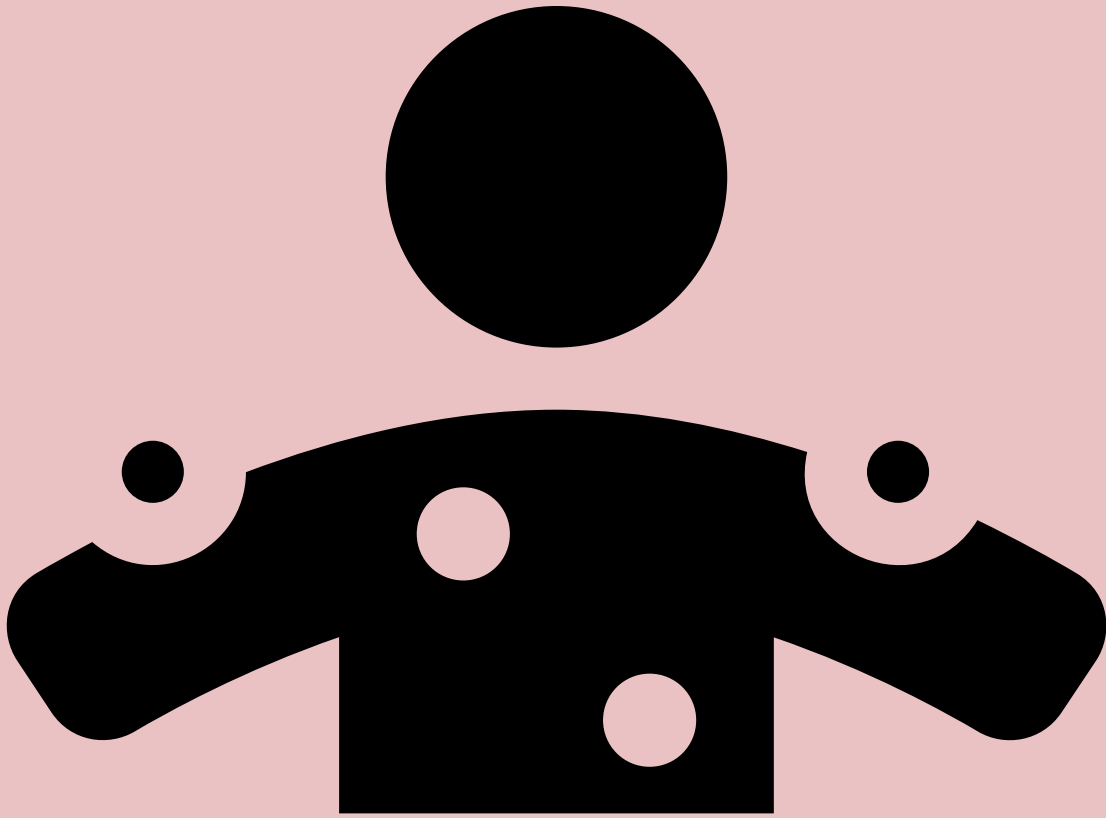
Preparación: 10 minutos



Tiempo total: 60 minutos



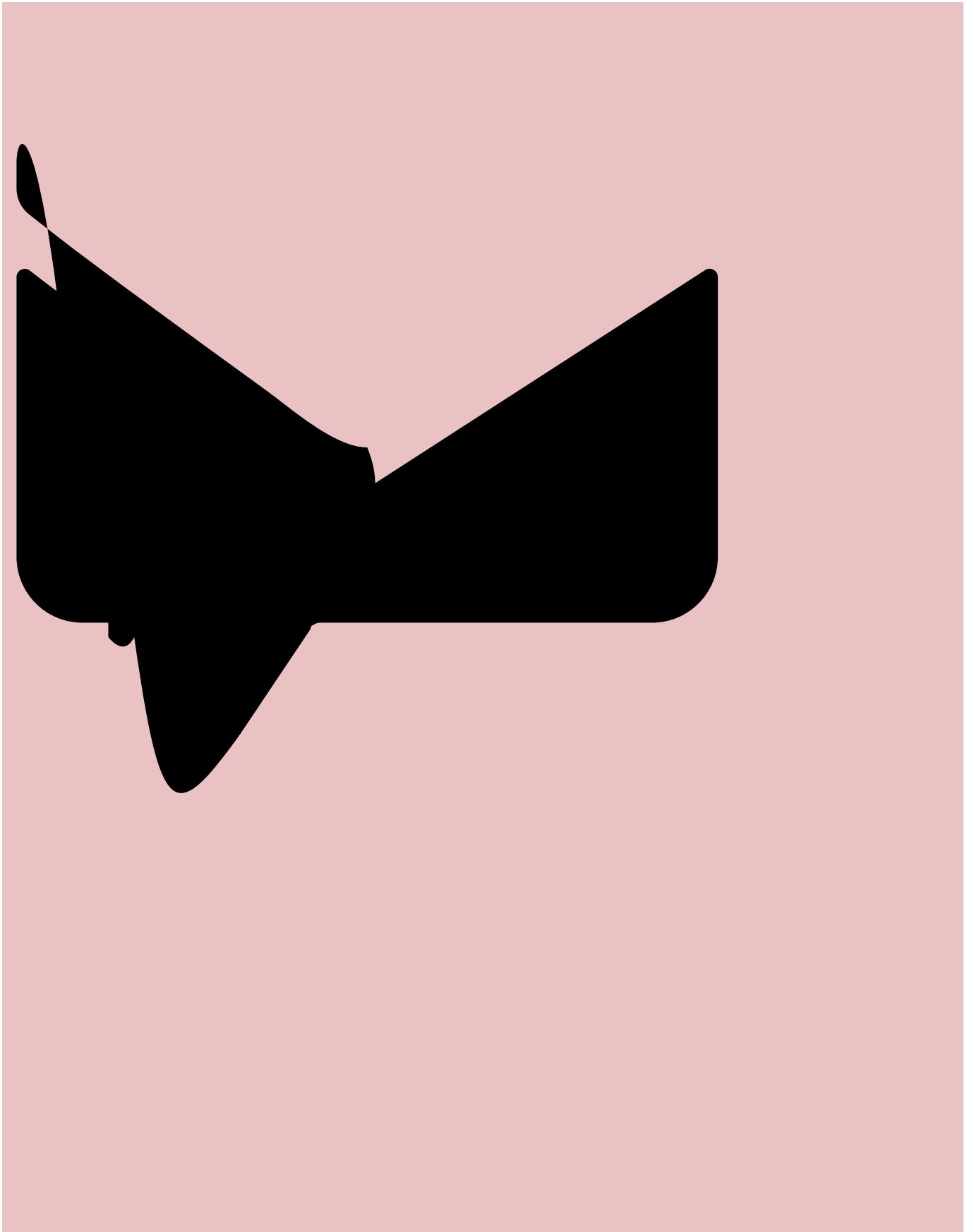
Comensales: 6 pax



Dificultad: Media







Ingredientes

- 1kg de caracoles
- 500 g de tomates pelados, en trozos grandes
- media cebolla
- una guindilla roja fresca
- una poco de pimienta negra
- una pizca de orégano
- sal al gusto. Con un pequeño pellizco basta
- aceite de oliva para la salsa de tomate

Pasos a seguir de la receta de ensalada picante

1. Poner **los caracoles en un colador** y cubrirlo bien con un plato, para que no tengan forma de escapar. Déjelos **durante al menos 2-3 días**, lavándolos muy bien todos los días.
2. Preparar la **salsa de tomate**: saltear en una sartén la **cebolla cortada por la mitad**, con aceite de oliva. Cuando esté dorada, **añadir: los tomates pelados**, una pizca de pimienta negra y orégano, chile fresco cortado y una pizca de sal al gusto.
3. Cocer la **salsa durante al menos 35 minutos** añadiendo, de vez en cuando, un poco de agua caliente. La salsa debe quedar acuosa.
4. **Lavar muy bien los caracoles** con abundante agua y **hervirlos durante unos minutos**.
5. Escurrir bien los caracoles, **ponerlos en la salsa de tomate picante y cocinarlos** a temperatura media durante 10-15 minutos.
6. **Servir y comer los caracoles** con la ayuda de un palillo.

NOTA

Los caracoles se ponen en remojo 2 días para limpiar su sistema orgánico interior (la caca vamos!)

**¿Te ha gustado la ensalada picante?
Encuentra todo tipo de recetas de comida
picante**



Start search

x

Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

