

ESCARGOTS EN SALSA DE ESPECIES Y TOCINO



Ingredientes para 4 personas:

50-60 Caracoles o escargots	2 dientes de ajo.
Medio kilo de tomates maduros.	1 Guindilla.
Medio kilo de cebollas.	Aceite de oliva
100 gramos de panceta de cerdo.	100 gramos de almendras.
1 cucharadita de pimentón dulce.	Sal

Preparación

Lavamos los caracoles (debidamente purgados con anterioridad) y los ponemos en una cacerola, con Agua que los cubra completamente y un poco de sal, al fuego, donde los mantenemos hirviendo durante unos 5 minutos aproximadamente.

Preparamos aparte un sofrito con los tomates y las cebollas muy picados. Al final incorporamos la cucharadita de pimentón dulce, para que este no se queme.

Cortamos el Tocino de panceta en daditos y con la guindilla y agua de la usada para hervir los caracoles, se pone a hervir junto con el sofrito, hasta que el tocino este tierno. En ese momento agregamos las almendras (previamente fritas) y los ajos (todo ello triturado).

Cuando el conjunto empiece a hervir, incorporamos los caracoles, corregimos de sal y dejamos en el fuego 5 minutos más.

Conviene vigilar el agua por si fuese necesario añadir más.