

Arroz con caracoles serranos

Ingredientes: arroz, caracoles serranos, ajos, tomate, jamón, aceite de oliva y sal.

Sofreímos los ajos y cuando estén dorados se añade el tomate y se fríe. Cuando está el sofrito listo, se incorporan los caracoles previamente engañados y unos trozos pequeños de jamón, se le da una vuelta y se cubre de agua. Cuando hierva, se colorea con colorante alimentario o azafrán y se añade el arroz que debe quedar seco.

La Felipa (Rocío Gómez Esparcia).

Caracoles

Ingredientes: caracoles, ajo, cebolla, pimentón, laurel, vino blanco, sal, aceite de oliva y vinagre.

En una sartén se fríen cebolla y unos ajos en aceite de oliva, cuando estén sofritos se añaden pimentón, laurel y un poco de vino blanco. Cuando hierva un poco se incorporan los caracoles, ya limpios y “pasmados” y se mantienen un rato al fuego hasta que espese el caldo.

Receta originaria de Madrigueras (Serrano, 1998).

Caracoles asados

Ingredientes: caracoles serranos, romero picado, aceite y sal.

Sobre una sartén se ponen los caracoles boca arriba, vivos, a fuego lento, de forma que saquen el cuerpo (“gajo”), una vez muertos, se rocían con aceite, romero picado y sal y se les da la vuelta hasta que se hagan por el otro lado.

Albacete (Andrés Alcalá Valero).

Caracoles con huevos revueltos

Ingredientes: caracoles serranos, una pizca de cayena, huevos, aceite y sal.

Se ponen los caracoles vivos boca arriba en una sartén a fuego lento, cuando empiezan a soltar espuma, se les echa el aceite y una vez que éste esté caliente se añade la cayena y los huevos, se revuelven con los caracoles