

y cuando estén bien cuajados, se sirve.
Albacete (Andrés Alcalá Valero).

Caracoles con tomate

Ingredientes: caracoles, tomate, aceite de oliva y sal.

Una vez limpios y engañados los caracoles, se fríe tomate y cuando esté frito se añaden los caracoles y se les da una vuelta para mezclarlos y que quede como un pisto.

Receta originaria de Madrigueras (Serrano, 1998).

Caracoles en salsa

Ingredientes: caracoles (pequeños o grandes), una pizca de cayena, tomate, cebolla, vino, pimentón, hierbabuena, harina, aceite y sal.

Preparamos una salsa sofriendo cebolla y tomate, luego se añade la cayena, pimentón, vino, hierbabuena y harina para espesar. Cuando esté la salsa trabada se añaden los caracoles previamente engañados. Se mantiene al fuego hasta que los caracoles se hayan impregnado completamente en la salsa.

Albacete (Andrés Alcalá Valero).

Caracoles en salsa

Ingredientes: caracoles, tomate, cebolla, tomillo, romero, hierbabuena, aceite y sal.

Se hace un sofrito de cebolla y tomate, después añadimos romero, tomillo, los caracoles ya engañados y agua, no mucha para que no queden excesivamente caldosos. Se cuece hasta que se espese la salsa y justo antes de apartar la sartén, se añade la hierbabuena.

Tobarra (Soledad Pérez Molina).

Caracoles judíos con tomate

Ingredientes: caracoles judíos, tomate, aceite de oliva y sal.

En una sartén se fríe tomate, cuando está ya frito, se añaden los