

caracoles, previamente limpios y engañados, se continúa friendo hasta que quede espeso.

La Felipa (Rocío Gómez Esparcia).

Habichuelas con caracoles

Ingredientes: habichuelas, caracoles, oreja, ajo, tomate, aceite y sal.

Se hace un sofrito con ajo, tomate y oreja de cerdo troceada y se añade agua y las habichuelas previamente tenidas en remojo. Cuando estén a medio cocer se incorporan los caracoles ya engañados y se mantiene al fuego hasta que esté la legumbre cocida.

Pozocañada (Antonia Alcaraz Cañete).

Salsa de caracoles

Ingredientes: caracoles, chorizo, lomo, jamón, cebolla, tomate, hierbabuena, guindilla, pimienta, vinagre, ajo, laurel, aceite de oliva y sal.

Se fríen chorizo, lomo y jamón, se añade la cebolla troceada y se continúa sofriendo. Cuando se dore la cebolla se incorpora tomate, agua y las hierbas y especias. Se deja hervir durante un cuarto de hora y se añaden los caracoles, limpios y “ahogados”. Para espesar la salsa se puede añadir una cucharada pequeña de harina.

Receta originaria de Bienservida (Aloy et al, 2007).

Serranas con tomate

Ingredientes: caracoles serranos, tomate, ajo, aceite y sal.

En la sartén, se fríe tomate natural, añadiendo una cucharadita de azúcar para corregir la acidez y un diente de ajo en láminas. Una vez que el tomate está frito se incorporan las serranas ya “engañadas” y se mantiene al fuego hasta que los caracoles se hayan integrado bien en la salsa.

Albacete (Andrés Alcalá Valero).