

ENTRANTES

Caracoles ‘a la llauna’

Tiempo de cocción: **10-15 minutos**

Tiempo total de preparación: **20 minutos**



INGREDIENTES:

- 500 g de caracoles purgados de la variedad Boves
- **Sal Costa Tradicional**
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra molida
- 1 pimiento verde
- 2 ajos
- Perejil
- Vinagre de vino
- “All i oli” (opcional)

ELABORACIÓN:

- Precalentar el horno a máxima temperatura.
- Lavar con abundante agua los caracoles para quitarles la tierra y las impurezas de la cáscara.
- Cubrir el fondo de una bandeja para el horno (“llauna”) con **Sal Costa Tradicional**. Colocar los caracoles encima con la parte carnosa hacia arriba. Espolvorearlos con una pizca de sal.
- Meter la bandeja en el horno durante 5 minutos.
- Sacar la bandeja del horno, echar pimienta negra por encima y un chorro de aceite de oliva.
- Volver a meter la bandeja en el horno y dejarla hasta que la carne del caracol esté dorada, lista para servir.
- Para la salsa: picar el pimiento verde en tacos muy pequeños, el perejil y los dos dientes de ajo. Mezclarlo con aceite de oliva virgen y vinagre de vino.
- También se puede acompañar de un bol de ‘all i oli’.



ENTRANTES

Truco: Para limpiar correctamente los caracoles, hay que purgarlos previamente. Dejando los caracoles en una caja o cesta con un plato de harina durante la semana previa a su preparación, estarán listos para cocinar

