

CARACOLES CON VINO Y SETAS

Ingredientes

4 docenas de caracoles
100 g de setas
150 + 100 g de echalotes
200 g de zanahorias
200 g de cebollas
100 + 100 g de mantequilla
50 g de perejil
30 g de ajo
½ l de vino blanco seco
½ l de vino rojo
300 ml de salsa de carne demi glace
hierbas de olor:
1 rama de tomillo
1 hoja de laurel
2 ramitas de perejil

Preparación

Cocer los caracoles en un caldillo de vino blanco, zanahoria, cebolla, 150 g de echalote y hierbas de olor durante 1 h. Escurrir. Freír los caracoles en 100 g de mantequilla con las setas en rebanadas. Machacar el ajo y el perejil y mezclarlos. Añadirlos a los caracoles. Dejarlos secar tapados por algunos minutos. Reducir el vino tinto con los 100 g de echalotes restantes. Añadir la salsa de carne. Remontar la salsa con 100 g de mantequilla.



A tener en cuenta

Presentación:

Servir los caracoles acompañados de setas.

