

Caracoles a la Murciana

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/1014/caracoles-a-la-murciana>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Ingredientes (Para 4 personas):

*125 g de jamón *Generalmente se calcula cuatro docenas de caracoles por persona *2 decilitros de aceite de oliva *Media cucharita rasa (de las de café) de cominos *2 dientes de ajos *1 vaso de vino blanco *Unas hojas de menta fresca *200 g de tomates maduros *Una cucharada de pimentón dulce o, mejor, la carne raspada de cuatro o seis pimientos secos (ñoras) previamente remojados en agua. *Una cucharada de harina *Una cebolla grande *Pimienta o guindilla *Vinagre, Sal

Preparación:

Paso 1: Lo primero de todo es dejar a los caracoles en ayunas, durante varios días. Paso 2: Después se ponen los caracoles en agua, sal y vinagre, para que acaben de soltar toda la baba.

Paso 3: Se lavan varias veces, cambiando el agua.

Paso 4: Se echan en una olla con agua fría, hasta que saquen los cuernos, cuando los saquen, ir asomando todo el cuerpo y en ese momento se sube el fuego al máximo y se cuecen durante un rato.

Paso 5: Este agua se cambia otra vez; se pone agua fría, pero ya con el fuego fuerte. En esa agua se ponen un atadillo de hierbas: de Tomillo, laurel, hinojo y una guindilla. Deben hervir 3 horas y a la mitad se le añade la sal.

Paso 6: En una sartén aparte, se hace un sofrito con los ajos, la cebolla y

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>

Caracoles a la Murciana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/y6h2lf7>