



Caracoles con pimientos

# Caracoles con pimientos

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

## Ingredientes:

1kg. de caracoles, aceite, 2 dientes de ajo, 1 cebolla pequeña, 4 tomates, 1 vasito de vino blanco, 5 pimientos secos, 1 cucharada de azúcar y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se lavan los caracoles en abundante agua y se cocen.
- 2) Se ponen los pimientos secos a remojo en agua fría y se les saca la piel.
- 3) Se pela y se tritura bien la cebolla, los tomates y los ajos.
- 4) Se hierva aceite en una cazuela y se doran los ajos, la cebolla y los tomates.
- 5) Echar sal y pimienta (al gusto) al sofrito anterior.
- 6) Se añaden los pimientos pelados y cortados en trocitos.
- 7) Se echa el vino blanco y el azúcar.
- 8) Se añaden los caracoles a la salsa preparada anteriormente.
- 9) Se deja la cazuela a fuego lento durante unos minutos, se retira del fuego y listos para servir calientes.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/caracoles-con-pimientos-79.php>