

PAELLADA DE CARAGOLS

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:

½ kg de caracoles

2 kg de patatas

¾ kg de cebollas

¾ kg de calabacín

PREPARACIÓN

Hervir los caracoles, escurrir y reservar. En una sartén grande o paellera se fríen los caracoles, los apartamos y en el mismo aceite se fríe la cebolla finamente picada y la patata en laminas finas, se hace lo mismo con el calabacín, salamos y cuando este todo cocido se añaden los caracoles, les damos unas vueltas para que se mezclen bien y cojan el gusto de la fritada.