

Cabrillas estofadas

Tipo de plato: Plato principal (caracoles)

Tiempo de preparación: 30 minutos (más 3-4 días de purgado)

Tiempo de cocción: 45-50 minutos

Tiempo total: 1 hora 20 minutos (sin contar purgado)

Porciones: 4-6 personas (según cantidad de cabrillas)

Calorías: No especificadas

Ingredientes:

- 2 kg de cabrillas frescas
- 1 paquete de especias para caracoles (comino, clavo, picante, etc.)
- 1 paquete de jamón cortado en taquitos (o un taco de jamón para cortar)
- 1 chorizo picante
- 2-3 botes de pisto (o tomate triturado con verduras)
- Sal al gusto
- Agua

Instrucciones:

1. **Purgar y lavar las cabrillas:** Compra cabrillas frescas y déjalas purgar en casa durante 3-4 días. Lávalas varias veces bajo agua fría con un puñadito de sal hasta que no suelten baba y el agua salga limpia.
2. **Cocer las cabrillas:** Coloca las cabrillas en una olla con agua (hasta la mitad de la olla). Cocina a fuego muy bajo para que las cabrillas saquen los cuernos. Sube el fuego gradualmente cuando estén todas fuera, hasta que hiervan. Retira la espuma que se forme con un cazo hasta que el caldo quede transparente (15-20 minutos).
3. **Añadir especias:** Baja el fuego, añade un puñadito de sal y las especias para caracoles. Deja hervir 20-25 minutos más. Escurre las cabrillas y reserva un poco del caldo.
4. **Preparar el sofrito:** En otra olla, sofríe el chorizo y el jamón cortados en trozos. Añade los botes de pisto (o tomate triturado). Tritura la mezcla con un poco del caldo de las cabrillas usando una batidora.
5. **Combinar:** Incorpora las cabrillas al sofrito, mezcla bien y cocina 5-15 minutos más a fuego medio, hasta que la salsa espese y las cabrillas absorban el sabor.
6. **Servir:** Prueba el punto de picante y sirve caliente. Ideal para almuerzo o cena.

Consejo de Ana María: Si no te gusta el picante, reduce la cantidad de chorizo o usa uno suave. ¡Y no tires el caldo de las cabrillas, que le da un sabor increíble a la salsa!