

ALVACIO

GASTRONOMÍA

Paso a Paso

Caracoles

con salsa de Foie y Pimienta



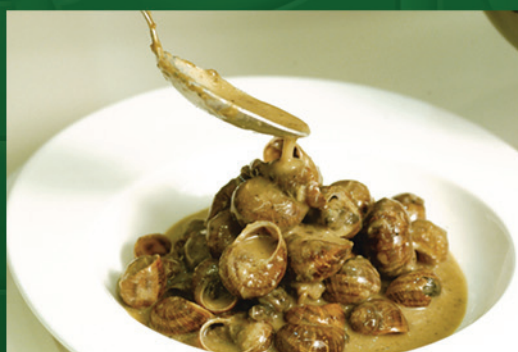
1. Abrir la bolsa y verter el contenido en una sartén, a fuego medio para calentar.



2. Remover de vez en cuando y reducir un poco la salsa.



3. Una vez caliente, colocar en un plato hondo.



4. Verter la salsa por encima de los caracoles.



5. Dar una vuelta de pimienta por encima y dejar caer un cordón de aceite de oliva virgen.

¡Su plato listo para degustar!