

## **PAELLADA DE CARAGOLS**

### **INGREDIENTES**

<i>1/2Kg.</i>	<i>De Caracoles</i>
<i>2Kg.</i>	<i>De Patatas</i>
<i>3/4Kg.</i>	<i>De Cebollas</i>
<i>3/4Kg.</i>	<i>De Calabacín</i>

### ***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, salmos 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.*