vinetur

Caracol de Oro, un viaje gastronómico por el Casco de Agüimes

miércoles 19 de enero de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Los platos con caracoles hacen de Agüimes un referente regional, colocan a la cocina del municipio grancanario en el podio de la gastronomía canaria. Desde hoy están en marcha las undécimas jornadas gastronómicas del caracol.

Nueve establecimientos del casco histórico se sumarán este año a las Jornadas, con otras tantas recetas destinadas a hacer las delicias de los más exigentes. Entre el 19 y el 30 de enero ofrecerán platos elaborados con caracol que sus clientes podrán adquirir a precios populares, tanto para su consumo en el mismo establecimiento como para llevar a casa ya cocinados y listos para comer.



Entre las preparaciones a escoger por los comensales figuran las tres recetas premiadas en el concurso gastronómico del Caracol de Oro 2022, celebrado la pasada semana: 'Caracoles en salsa de tomate picante', del restaurante El Guachinche, primer premio del certamen; 'Caracol ibérico', del bar La Esquina, segundo premio, y 'Caracoles al estilo de mi abuela', del bar San Antón, tercer premio del concurso, organizado por el área de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes.

El público también podrá degustar 'Caracol con col', en el bar La Estación; 'Caracoles con mojo hervido', en Comestibles Belén Gutiérrez Vélez; 'Caracopiña', en el bar café Cá Migue; 'Caracoles de las pavonas', en el gastro-bar El Populacho; 'Caracoles a lo

guanche', en el restaurante Villa Rosa o 'Caracoles de la huerta', en el restaurante Señorío de Agüimes.

Bar San Antón, la receta "Caracoles al estilo de mi Abuela", con hinojo, ajos, cominos, pimienta picona y pimentón de la Vera.

Bar La Estación, "Caracol con Col", con pimiento rojo, ajos, tomates y col.



Bar La Esquina, "Caracol Ibérico", con chorizo, jamón y manitas de cochino negro canario.



Comestibles Belén Gutiérrez Vélez, "Caracoles en mojo hervido", con vinagre, orégano, pimienta, ajo, pimentón y comino.



Gastro-Bar El Populacho, "Caracoles de Las Pavonas", con tomate, pimiento, cebolla, ajos, hinojo, aceite, sal y pimienta.



Restaurante El Guachinche, "Caracoles en salsa de tomate picante", con ajos, pimientos, tomates, cebollas, pimienta, y cochino negro canario.



Restaurante el Señorío de Agüimes, "Caracoles de la Huerta", con virutas de jamón, mucho pan, vino blanco, ajos, cebollas, hierba huerto, pimiento rojo sofrito y tomate.



Bar Café Cá Migue, "Caracopiña" con piñas de millo, zanahorias, uvas pasas, guindilla, ajos, cebollas, pimiento rojo y especias.



Bar San Antón, la receta "Caracoles al estilo de mi Abuela", con hinojo, ajos, cominos, pimienta picona y pimentón de la Vera.

