

## Se instala en Quel una granja de huevos de caracoles

QUEL. — El amigo Joaquín, el inquieto promotor de esa surtida tienda de Avenida de Colón llamada «Don Jamón», nos puso sobre la pista para que pudiéramos establecer contacto con una granja de caracoles. Dicho técnicamente, aunque entendamos mejor lo primero: una granja helicicultora.

El joven amedano Carlos Sevilla Encinas decidió aprovechar sus conocimientos sobre la cría de caracoles, logrados a fuerza de estudios y de contactos con personas experimentadas, y montó en Quel, en el llamado Paraje de la Cilla, desde donde se domina la preciosa cuenca del Cidacos, una sofisticada instalación que es una maravilla de técnica y de organización.

La instalación está estudiada en los más mínimos detalles para el objetivo pensado: desde la pequeña vivienda anexa hasta el último artilugio.

Para conocer el interior tuvimos que calzarnos unas botas de goma que se esterilizaron en un recipiente, y así pudimos ver todo el proceso que termina con unos ejemplares gordos, mucho más lucidos que los que se crían en el campo, lo que es lógico, puesto que, al igual que en las granjas de pollos, los animales no hacen otra cosa que comer, engañosamente sometidos a un ambiente que les hace vivir como si siempre fuera primavera.

Desde que se obtienen los huevos hasta que los caracoles están en condiciones de sacarlos a la venta pasan entre ocho o nueve meses, mientras que en el medio natural tardarían en alcanzar la plenitud de año y medio a dos.

La mayor sorpresa la recibimos al conocer que una de las principales metas de este joven y atrevido promotor es obtener, como ya lo hace en pequeña escala, la producción de huevos de caracol para, al igual que el famoso y universal caviar, prepararlos para los exquisitos paladares de las grandes mesas. No puede ser de otra manera, porque un pequeño recipiente, de unos treinta gramos de capacidad, vale más de cinco mil pesetas.

Los huevos de caracol se consumían ya en tiempos remo-



Foto: E. DEL RO

Los caracoles, en sí, son un plato de lo más delicioso

tos, y tienen un alto valor nutritivo. ¡Ya lo pueden tener, ya!

La forma más habitual de tomarlos es sobre una pequeña tostada caliente cubierta con

una ligera capa de mantequilla, aunque también se toman con ostras, con vieiras, con pan recubierto con tomate después de haber sido tostado...

### Caracoles con arroz

*Nosotros pensamos que, hoy por hoy, están más al alcance del consumidor los caracoles que sus huevos. Por eso vamos a incluir una receta que tiene cierta originalidad y que se debe a una veterana señora de la localidad alavesa de Unzu-Ureabustaiz.*

*Esta buena señora lava bien los caracoles y los pone a cocer tres veces. Los coloca en una cazuela, los cubre de agua y los cuece cinco minutos. Les cambia el agua y los vuelve a cocer. Después los cubre con caldo de gallina y les pone la sal. Aparte, fríe cebolla picada en una cazuela con ajos, también*

*picados. Cuando la cebolla está tierna, le agrega un pimiento seco previamente remojado, cortado en trozos: un pimiento para dos personas. Se le añade un poco de tomate y, al rato, se le echa caldo de cocer los caracoles y se deja que siga cocinando. Después se pasa la salsa por un pasador y se echa a la cazuela donde están los caracoles.*

*En una sartén se frien unos trozos de lomo y de chorizo y se añaden a los caracoles.*

*Se cuece una cucharada de arroz por persona, se escurre y se mezcla con los caracoles. Se deja hervir un poco y se sirven.*