



Mejillones al Gorgonzola

Descripción



La receta es de Berasategui, en un programa de cocina de «Robin Food» en la ETB. Me ha sorprendido gratamente la mezcla de queso y mejillones.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 2 kg de mejillones.
- 2 cebollas pequeñas. La original lleva chalotas.
- 1 diente de ajo mediano.
- 100 gr de Martini seco. He puesto el de hacer verm .
- 150 gr de leche evaporada. La original lleva nata.
- 100 gr de queso Gorgonzola.
- 2 yemas de huevo.

- 1 hoja de laurel.
- Sal, pimienta, aceite de oliva, perejil picado, la original lleva cebollino.

Preparaci3n:

Lavamos muy bien los mejillones y los cocemos en una cazuela grande con una hoja de laurel. Cuando se abran retiramos del fuego, le quitamos la valva que no tiene el mejill3n adherido y reservamos. Colamos bien, con un colador fino el l3quido de los mejillones y reservamos.



Limpiamos la cebolleta, el ajo, picamos finamente por separado y reservamos.

En una cazuela baja y ancha vertemos un chorro de aceite de oliva, llevamos al fuego y pochamos la cebolla. Cuando est3 transparente aÃ±adimos el ajo.



Dejamos que se haga unos minutos y vertemos el Martini. Cocemos unos minutos para que se evapore el alcohol y añadimos el caldo de los mejillones. removemos y dejamos reducir de 5 a 7



Echamos la leche evaporada y hervimos unos 2 minutos, removiendo de cuando en cuando.



default watermark

Retiramos del fuego e incorporamos el queso troceado. mezclamos bien que se funda por completo, de minutos.



Rectificamos de sal **ojo que el líquido de los mejillones es salado y el queso también tiene su punto**, echamos la pimienta molida, el perejil y por último agregamos los mejillones a la salsa. Removemos para que cogan los sabores y servimos.



Consejo: Se pueden hacer con antelación. Si los hacemos con mejillones pequeños, como de roca, los limpiamos **muy bien** y los cocemos en la misma salsa, después de pochada la cebolla los añadimos justo antes del vermouth. El resto del proceso es el mismo.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos

Fecha de creación

marzo 7, 2017

Autor

admin

default watermark