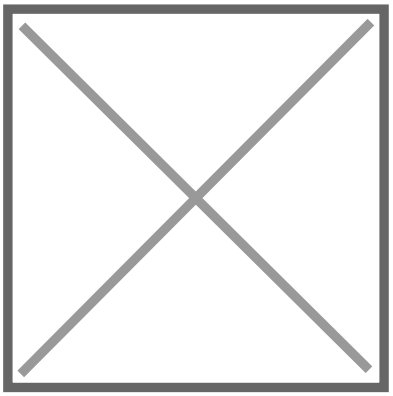
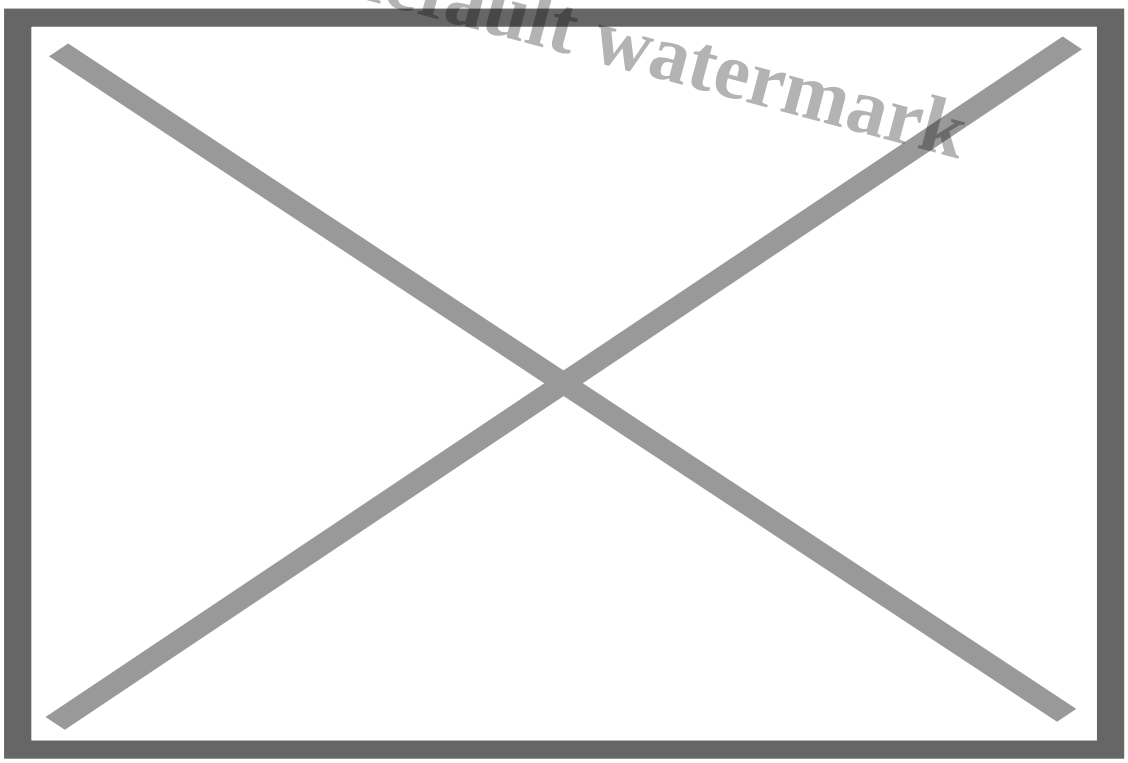


Otros mejillones en escabeche

DescripciÃ³n



Tenemos otra receta de mejillones en escabeche (*Mejillones en escabeche),* siempre es mejor tener variedad que quedarnos cortos, Â¿cierto? Â¡Como aperitivo van de perlas!

Son muy fÃ¡ciles de hacer y quedanâ?¦

Enlaces de otras recetas con mejillones:

Mejillones al Gorgonzola, *Borraja en salsa de almendra con mejillones*, *Mejillones para un dÃa especial* , *Salsa de salmÃ³n y mejillones* para pasta.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 2 kg de mejillones.
- 200 ml de salsa de tomate, la mejor serÃa la casera, pero a vuestro gusto.
- 200 ml de vinagre.
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra.
- 200 ml de vino blanco.
- 2 cebolletas medianas.
- 1 hoja de laurel.
- 2 dientes de ajo hermosos.
- 20 granos de pimienta negra.
- Perejil a gusto.

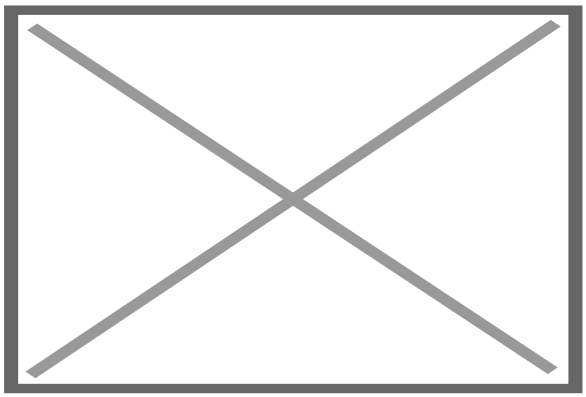
default watermark

PreparaciÃ³n:

Limpiamos y lavamos bien las cebolletas, las partimos en cuartos y reservamos.

Aplastamos los dientes de ajo con piel y reservamos.

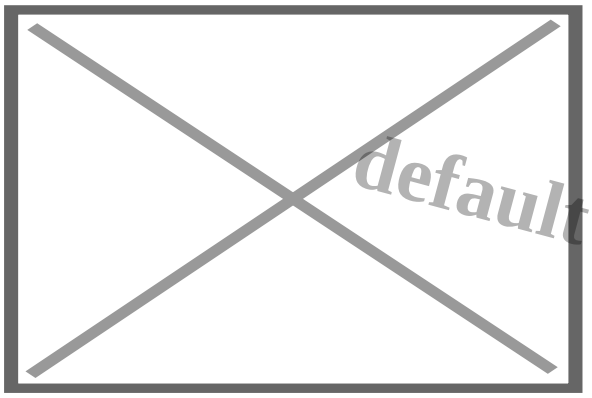
Limpiamos los mejillones de toda impureza, retiramos las barbas y los ponemos en un cazuela junto con 50 ml de vino blanco, llevamos al fuego, tapamos la cazuela y dejamos cocer hasta que se abran.



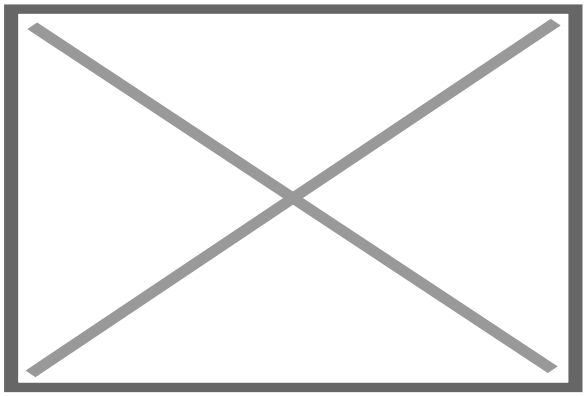
Retiramos del fuego, sacamos los mejillones del lÃquido y desechamos las valvas. Colamos el lÃquido de cocciÃ³n, que en Ã©sta ocasiÃ³n no utilizaremos, **pero que por supuesto guardaremos**, se puede congelar y usarlo cuando hagamos un arroz con pescado o blanco, un guiso de pescadoâ?¦

Reservamos tambiÃ©n los mejillones.

En otra cazuela hacemos el escabeche, calentamos el aceite, el vinagre, el resto del vino blanco (150 ml) y la salsa de tomate.

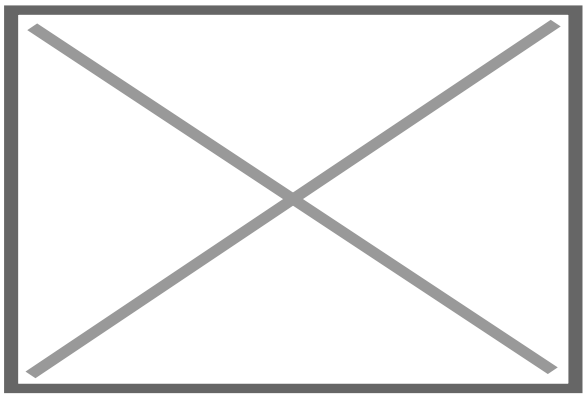


Removemos, dejamos unos minutos y aÃ±adimos las cebolletas troceadas, los ajos aplastados con la piel, la pimienta y el laurel.



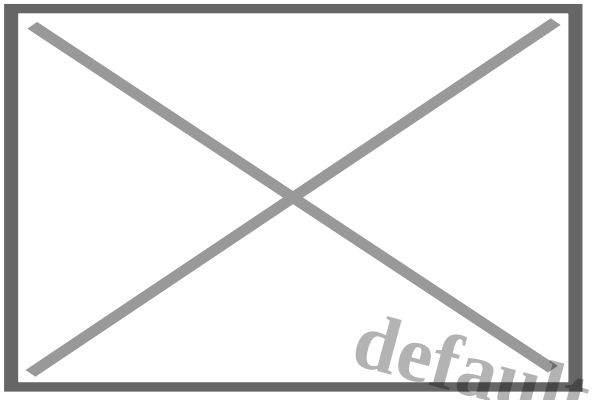
default watermark

Cocemos todo hasta que la cebolleta estÃ© tierna, unos 20 minutos e incorporamos los mejillones, cocemos otros 5 minutos, rectificamos de sal si es necesario y apartamos del fuego.



Tendremos unos mejillones que no envidian en nada a los de los mejores chefs, para chuparnos los dedos o hacer barquitos con el pan en la salsa.

Los podemos servir tambiÃ©n acompaÃ±ados de un arroz blanco (nos vendrÃ¡ bien para aprovechar el lÃquido de cocciÃ³n de los mejillones), de unas patatas cocidas o en purÃ©â?¦



> **Consejo:** Es mejor hacerlos con antelaciÃ³n, cogen los sabores a vinagre, pimientaâ?¦ Pero si los consumimos el dÃa de su preparaciÃ³n, los dejaremos reposar por lo menos media hora antes de comerlos. Si nos sobra lÃquido del escabeche no lo tiramos, lo podemos aprovechar para aderezar una ensalada.

VisÃÂtanos 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 Â«SuscrÃÂbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n
febrero 28, 2018
Autor

admin

default watermark