



Otros mejillones en escabeche

Descripción



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

Son muy fáciles 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.

Preparaci3n:

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 líquido y desechamos las valvas. Colamos el líquido de cocción, que en esta ocasión no utilizaremos, **pero que por supuesto guardaremos**, se puede congelar y usarlo cuando hagamos un arroz con pescado o blanco, un guiso de pescado!

Reservamos también 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 añadimos las cebolletas troceadas, los ajos aplastados con la piel, la pimienta y el laurel.



default watermark

Cocemos todo hasta que la cebolleta est  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 también acompañados de un arroz blanco (nos vendrá bien para aprovechar el líquido de cocción de los mejillones), de unas patatas cocidas o en pur  ?



Consejo: Es mejor hacerlos con antelación, cogen los sabores a vinagre, pimienta ! Pero si los consumimos el día de su preparación, los dejaremos reposar por lo menos media hora antes de comerlos. Si nos sobra líquido del escabeche no lo tiramos, lo podemos aprovechar para aderezar una ensalada.

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 «Suscr bete  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

febrero 28, 2018

Autor

admin

default watermark