



Tallarines con mejillones

Descripci3n

default watermark



La pasta, como el arroz, admite multitud de guarniciones: Carne, pescado, verduras, mariscoâ? En este caso unos mejillones con un leve toque picante.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- La cantidad de pasta que pongamos normalmente, unos 400 gr aproximadamente.
- 1 kg y medio de mejillones.
- 400 ml de salsa de tomate. Puede ser natural o frito, al gusto.

- 150 ml de vino blanco.
- 3 lonchas no muy finas de panceta, en este caso adobada, aunque puede ser fresca.
- 1 cebolleta mediana.
- 1 guindilla cayena, pequeña o grande dependiendo de lo que nos guste el picante.
- 1 hoja de laurel.
- Aceite de oliva, sal, perejil.

Preparación:

Limpiamos de barbas y suciedad los mejillones, los pasamos a una cazuela amplia con el vino blanco y la hoja de laurel, llevamos al fuego, tapamos y esperamos a que se abran. Retiramos las valvas, dejamos solamente la carne de los mejillones y reservamos. Colamos el caldo de cocción y reservamos.

Troceamos la panceta en daditos y la cebolleta finamente, reservamos.

default watermark



En otra cazuela baja y amplia vertemos un chorrito de aceite de oliva, echamos la cebolleta, rehogamos hasta que ablande. Añadimos la panceta, removemos.





Agregamos la guindilla y la salsa de tomate, seguimos mezclando e incorporamos la mitad del caldo de cocer los mejillones. **Sazonamos teniendo en cuenta que el caldo de cocción es salado.** Dejamos reducir unos 5 minutos y añadimos los mejillones.





En otra cazuela grande vertemos el resto del caldo de cocciÃ³n de los mejillones y aÃ±adimos mÃ¡s agua para cocer los tallarines. Llevamos al fuego y cuando comience a hervir aÃ±adimos la pasta, dejamos cocer **siguiendo siempre las instrucciones del fabricante**. Una vez cocida, escurrimos y echamos en la cazuela de la salsa. Removemos que se mezcle todo bien, espolvoreamos con perejil picado y servimos.

Â¡Vaya delicia de plato!

Consejo: La salsa con los mejillones la podemos hacer con antelación, cocinando la pasta para el día de su consumo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Pasta
2. Pescados y mariscos
3. Recetas sin horno
4. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

abril 27, 2021

Autor

admin