



Mejillones en escabeche

INGREDIENTES:

- 1 kg de mejillones
- 1/2 limón.
- Una cucharadita de postre de pimienta en grano.
- 4 dientes de ajo.
- Aceite de oliva.

MIEMBROS DEL GRUPO:

- Edurne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

Para el escabeche

- 80 ml de aceite de oliva virgen extra.
- 50 ml de vinagre de vino blanco.
- 2 cucharadas de postre de pimentón dulce.
- 2 dientes de ajo.
- 1 hoja de laurel.
- 30 ml de vino blanco.
- 60 ml de agua de la cocción de los mejillones

ELABORACIÓN:

- Pon los mejillones limpios en una cazuela u olla que tenga tapadera.
- Parte la mitad del limón en 4 o 6 partes.
- Aplasta los ajos (sin quitarles la piel)
- Pon en la olla junto con los mejillones el limón, los ajos, la pimienta negra y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
- Suelen tardar entre 6 y 10 minutos aunque también depende de su tamaño.
- Ahora vamos con el escabeche. Pon en una olla pequeña o cazo amplio el aceite junto con los dientes de ajo (de nuevo con la piel y aplastados) y la hoja de laurel y, a fuego suave, cocinarlos hasta que los ajos se doren ligeramente.



09/
Laurel
[*Laurus nobilis*]

Mejillones en escabeche

- Mientras, quítale a los mejillones su concha y reservarlos en un plato aparte, y también cuele su caldo.
- Aparta la olla del fuego y echa el pimentón.
- Añade la cantidad indicada de caldo de la cocción de los mejillones junto con el vinagre y el vino blanco, pon el fuego a temperatura media-alta y en cuanto llegue a ebullición cocina 3 minutos más.
- Apaga el fuego, espera 5 minutos, pon los mejillones en la olla, mézclalos bien con el escabeche y, aunque se pueden consumir al momento en cuanto estén fríos, déjalos reposar al menos un par de horas a temperatura ambiente o, mejor aún, prepáralos de un día para otro y guárdalos en la nevera para que los sabores estén más intensos.