

CAZUELITA DE MEJILLONES EN ESCABECHE

INGREDIENTES:

- 1 kg. De mejillones
- 1 dl. Aceite de oliva virgen extra
- ½ dl. Vinagre de vino blanco
- ½ cebolla cortada en medias lunas
- ½ limón en trozos
- 5 dientes de ajo en rodajas gruesas
- Laurel
- Unas hebras de azafrán
- Pimentón dulce
- Unos granos de pimienta rotos
- sal



ELABORACIÓN:

Limpiamos bien los mejillones, y los ponemos en una cazuela con tapa, con muy poca agua y al fuego.

Vamos sacándolos conforme se abren, y los desprendemos de la concha. Los reservamos mientras preparamos el escabeche.

Para el escabeche, empezamos friendo los ajos, sacamos y apartamos. Añadimos al aceite la cebolla, unos granos de pimienta machacados, laurel, bajamos el fuego, cuando la cebolla esté caída (frita pero sin coger color), añadimos los trozos de limón, el pimentón y las hebras de azafrán molidas. Ahora ponemos el vinagre y un poco del caldo de la cocción de los mejillones. Dejamos hervir unos minutos, añadimos los mejillones y dejamos solo un par de minutos más. Apartamos y servimos en una cazuelita, ahora se ha puesto de moda servirlos en latitas, como si fuesen de conserva.

Esta receta es para consumir en pocos días, pero si el escabeche es para conservarlos por algún tiempo, multiplicamos la cantidad de aceite y vinagre para que los mejillones queden sumergidos en el mismo, y no le ponemos la cebolla, que puede provocar fermentación en el mismo.