Cazuela de mejillones y camarones al mezcal, Crema de mejillones, Aceite de ajo y hierbas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de ajo y hierbas

Tomillo: 1Rama
Mejorana: 1 Rama
Aceite De Oliva: 300 cc
Romero: 1 Rama
Ajo: 1 Unidad

Cazuela de mejillones y camarones al mezcal

Mejillones: 12 Unidades
Jitomate picado: 1 Unidad
Perejil picado: 2 cdas.
Mezcal: 150 cc
Ajo: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Rabo de cebolla cambray picada: 2 cdas.
Cebolla cambray: 2 Unidades
Camarones: 6 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jugo de cocción de los mejillones:

Crema de mejillones

Crema: 250 cc
Leche: 500 cc
Sal: A gusto
Bulbo de hinojo picado: 1 Unidad
Anís: 15 g
Vino Blanco: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cda.
Finas hierbas: Cantidad necesaria
Mantequilla: 1 cda.
Ajo picado: 1 Diente
Cebolla blanca picada: 1/4 Unidad
Mejillones cocidos: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Cazuela de mejillones y camarones al mezcal

- En una cazuela caliente poner aceite de olivo, *cebolla* y **ajo** picado, agregar las conchas de los mejillones y *saltear*
- Agregar vino blanco, tapar y dejar cocer.
- Limpiar los **camarones** quitando las patitas para desprender la cáscara.
- Quitar la vena abriendo con un cuchillo por la parte superior.
- En un sartén caliente poner abundante aceite de olivo y freír *ajo*, rabos de *cebolla* cambray, los *camarones* limpios y salpimentar.
- Sellar los *camarones* por ambos lados.
- Flamear con mezcal y vaciar los jitomates picados.
- *Saltear* y agregar los mejillones cocidos.
- Apagar el fuego y dejar reposar.
- *Para el montaje*
- Servir la cazuela de mejillones y *camarones* al mezcal en una fonduera a fuego bajo, acompañar con pan campesino grillado.

Crema de mejillones

- Picar un *ajo* y una *cebolla*.
- Deshojar un *hinojo* y picarlo finamente.
- Calentar un sartén con un poco de *mantequilla* y aceite de olivo.
- Agregar el *ajo*, la *cebolla* y el *hinojo*.
- Agregar los mejillones, **crema**, un poco de leche, mover hasta soltar el hervor, *sazonar* con sal.
- Cuando hierva, agregar un poco de *licor* de anís.
- Licuar muy finamente y servir.

Aceite de ajo y hierbas

- En un bowl poner aceite de olivo, *ajo* picado, *romero*, *tomillo* y *mejorana* picados finamente y mezclar.
- Barnizar las lonjas de pan campesino por un lado y sellarlas en una parrilla caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-mejillones-y-camarones-al-mezcal-crema-de-mejillones-aceite-de-ajo-y-hierbas