

# Ensalada de mejillones con Alioli

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Mejillones:** 20 Unidades

**Papas medianas:** 4 Unidades

**Alcaparras:** 20 g

**Hinojo:** 1 Unidad

**Aceitunas negras:** 150 g

**Sal:** A gusto

**Vino Blanco:** 200 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Azafrán en hebras:** ½ cdita.

## Alioli

**Sal:** A gusto

**Yemas:** 4 Unidades

**Ajo:** ¼ Diente

**Limón:** ¼ Unidad

**Azafrán en hebras:** ½ cdita.

**Jugo de cocción de los mejillones:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Vinagreta

**Vinagre de jerez:** 15 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Limón:** ½ Unidad

**Perejil:** 1 cda.

**Jugo de cocción de los mejillones reservados:**

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Preparación de la Receta

- En una sartén caliente el vino con los mejillones y el *ajo*.
- Tape y cocine durante 3 minutos o hasta que los mejillones se abran.
- Deseche los que no abrieron.
- Reserve el *jugo* de cocción para la vinagreta.
- Separe las valvas de las cáscaras.

- Pele las papas, corte en rodajas y cocine en vapor.
- Condimente los mejillones con un poco de vinagreta
- Embeba las papas en la vinagreta y retire.
- Corte el *hinojo* en fina juliana y reserve en agua helada.
- Pique las *alcaparras*.
- Descaroce las aceitunas y filetee.

## Vinagreta

- Rescate el *jugo* de cocción de los mejillones y disuelva el *azafrán*.
- Pique el *perejil*.
- Ralle la cáscara de *limón* y exprima.
- Frote un bowl con un diente de *ajo*.
- Agregue el aceite y mezcle con el *vinagre* de jerez, el *perejil*, la ralladura de *limón*, el caldo con el *azafrán*, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta

## Alioli

- Pique finamente el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- Disuelva el *azafrán* con el *jugo* de los mejillones.
- Bata las yemas con el *jugo* de *limón*, sal, el *ajo* y el *azafrán*.
- Vierta el aceite en forma de hilo hasta que emulsione.

## Presentación

- Sirva las papas en la base de una fuente, en el centro de las mismas disponga el *hinojo* dándole volumen y bañe con la vinagreta.
- Alrededor sirva los mejillones, las *alcaparras* y las aceitunas.
- Rocíe los bordes con el alioli.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-mejillones-con-alioli>