

Escabeche de mejillones

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Mejillones: 40 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Perejil: 1 Ramillete

Pimienta: Cantidad necesaria

Vinagre Blanco: 1/4 Vaso

Pimentón: 1 cdita.

Romero: 1 Rama

Pimienta en grano: 1 Puñado

Tomillo: 1 Rama

Puerro: 1 Unidad

Aceite de oliva suave: 1 Vaso

Vino Blanco: 1/2 Vaso

Ajo: 2 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Laurel: 1 Hoja

Zanahorias: 2 Unidades

Azúcar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para empezar

- Cortamos la *cebolla* en juliana y las zanahorias y el *puerro* en rodajas.
- En una sartén, con aceite caliente, colocamos los dos ajos machacados y las hortalizas cortadas.
- Por otro lado, remoja los mejillones en un bowl con agua y sal
- Reservamos.
- Cocinamos durante unos minutos y agregamos el *vinagre*, el vino, la pimienta, el azúcar, el *pimentón* y las aromáticas.
- A continuación, lavamos los mejillones con agua para retirar las impurezas
- Añadimos los mejillones a la sartén con las verduras.
- Cuando se abran los mejillones apagamos el fuego

Para el emplatado

- Utilizamos un plato hondo
- Colocamos los mejillones ahí y espolvoreamos *perejil* recién picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/escabeche-de-mejillones-2>