

Mejillones con tomate, chorizo y mezcal

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Mejillones: 1 kg

Echalote rebanado: 1 Cucharada

Aceite:

Chorizo picado: 1 Pieza

Mezcal: 1/4 Taza

para la guarnición

Pan sourdough tostado: 2 Piezas

Jitomate sin semilla: 1 Pieza

Cilantro en juliana:

Pimiento rojo escalfado: 1/2 Pieza

para la salsa de tomate

Jitomate saladet: 2 Piezas

Aceite de oliva: 2 Cucharadas

Diente de ajo: 1

Pimiento rojo escalfado: 1/2 Pieza

Agua:

Cebolla en trozos: 1/2 Pieza

Chile guajillo hidratado: 2 Piezas

Azafrán: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Asar los jitomates en un comal.
- *Saltear* en aceite de oliva la *cebolla* y el *ajo* hasta *dorar*
- Incorporar medio *pimiento* ya asado y pelado, y el *chile* guajillo hidratado
- Agregar los jitomates asados y revolver.
- Añadir el *azafrán* y el agua, *hervir* por unos minutos y licuar
- Reservar.

Para la guarnición

- Calentar una *cacerola* con un poco de aceite y sofreír el chorizo
- Agregar el echalote hasta transparentar.
- Incorporar los mejillones, el mezcal, la salsa de *jitomate* y tapar
- Cocinar durante 5 minutos.
- Servir los mejillones en un plato hondo y espolvorear el *jitomate* en *brunoise*, el *pimiento* picado y el *cilantro*
- Acompañar con el pan tostado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mejillones-con-tomate-chorizo-y-mezcal>