

[Recetas] Mejillones

Mejillones tigre

Mejillones

• Elaboración

1. Los mejillones se preparan al vapor, bien con agua o bien con vino blanco y dos hojas de laurel.
2. Luego se escurren y se preparan en las medias conchas, añadiéndoles la salsa por encima.

Salsa

• Ingredientes

- Aceite de oliva.
- Media cebolla grande bien picada.
- Dos dientes de ajo bien picados.
- Pimiento rojo.
- 5 tomates medianos, pelados y picados en trocitos.
- Sal y azúcar en la misma proporción.
- Una cayena.
- Vino blanco (Albariño).
- Harina.
- Albahaca.
- Maizena (opcional).

• Elaboración

1. Se pone en una sartén a pochar la cebolla, el pimiento, el ajo y la cayena.
2. Seguimos pochando que vaya cogiendo un color ligeramente dorado.
3. Añadimos el azúcar y la sal.
4. Cuando se haya pochado bien añadimos la harina y la doramos.
5. Añadimos un chorrito de vino blanco. Removemos.
6. Añadimos el tomate picado y la albahaca.
7. Mezclamos y dejamos que se cueza a fuego lento unos 10 minutos. Mientras podemos con el pisador desmenuzar los trozos de tomate.
8. Si la salsa quedase muy líquida podemos añadirle maizena. Para ello quitamos aparte en un vasito con una cuchara líquido de la salsa que estamos preparando y le añadimos maizena, lo removemos bien para quitar los grumos y lo añadimos a la salsa.
9. Apagamos el fuego. Vertemos la salsa en el vaso de una batidora y lo trituramos bien hasta conseguir una mezcla homogénea.
10. Listo. Buen provecho.

From:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - Euloxio wiki

Permanent link:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:mar:mejillon:inicio>

Last update: 2025/12/25 13:05

