

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

Mejillones con setas japonesas y Ajo Morado.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 3 dientes de Ajo Morado Big Garlic
- 1 kg de Mejillones de roca
- 1 cebolla
- 1 cucharada de Harina
- 1 vaso de vino blanco
- Perejil picado
- Aceite de Oliva Extra
- Sal
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde

Paso a Paso



1. Pelamos y limpiamos los dientes de ajo y los picamos finamente.
2. Picamos finamente los pimientos verdes y rojo en dados, por separado y reservamos.
3. La seta la picamos en pequeños cuadrados.
4. Hacemos lo mismo con la cebolla.
5. En un bol con agua fría, lavamos bien los mejillones.
6. Añadimos un chorrito de aceite extra virgen de oliva en una cazuela a fuego medio.
7. En la misma sartén a fuego medio, añadimos un el ajo picado y casi de inmediato, añadimos también la cebolla para que no se queme el ajo. Y también, añadimos el pimiento verde, las setas y por último, el pimiento rojo.
8. Dejamos que se poche bien todo y añadimos la cucharada de harina, removiendo bien, para que no se formen grumos. Dejamos unos segundos al fuego sin dejar de dar vueltas y añadimos el vino blanco, ligamos bien y añadimos los mejillones.
7. Tapamos la cazuela y dejamos unos minutos hasta que los mejillones se abran, y ya la retiramos del fuego.
8. Rectificamos de sal y añadimos perejil picado al gusto.

TERMINADO DEL PLATO:

9. En un plato hondo o una fuente, colocamos los mejillones abiertos dándoles volumen y salseamos con nuestra rica salsa de ajo que quedará en la cazuela.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Lo más importante en este plato, son las calidades de los productos y los puntos de frescura y de cocción. No debemos pasarnos en el tiempo de cocción si queremos disfrutar de una fantástica textura.
- Siempre debe ser un género muy fresco y consumido en el día, para evitar posibles contaminaciones.
- Aquel mejillón que transcurrido el tiempo siga cerrado, mientras que los demás están abiertos, lo deberemos desechar y no forzar a abrir para consumir, ya que es un mejillón que ya estaba muerto y podría estar en mal estado.
- Podemos añadir después del vino blanco, tomate frito casero junto a una cayena y dejar cocer un poco y después introducir los mejillones. De ese modo, quedará una salsa tomatada ligeramente picante, muy alegre y agradable para disfrutar de unos ricos mejillones.
- Podemos sustituir las setas japonesas, por unos shiitakes, hongos o champiñones, un poco al gusto de cada uno.