

Mejillones a la marinera con un toque picante



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Chef Sandy **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Es una manera diferente, dentro de lo tradicional de preparar los mejillones a la marinera, a mi modo.

Descripción:

Ponemos los mejillones a remojo durante una hora, en una fuente con agua y una pizca de sal. Pasada la hora, retiramos el agua y procedemos a limpiar las barbas de los mejillones. No emplearemos los mejillones que estén muertos dado que ello podría resultar perjudicial para nuestra salud. Para saber si un mejillón está vivo no tenemos más que verter un poco de agua por el mejillón o darle un pequeño toque, si al hacer esto, el mejillón se cierra, significa que está vivo. Retiramos pues los mejillones muertos y los rotos. Aclaremos los mejillones de nuevo

Ingredientes para 4 personas :

- 2 kilos de mejillones vivos
- 5 dientes de Ajos
- 800 gramos de Tomate
- 2 Cebollas
- 200 cc de Vino blanco Jerez seco
- 1 Pimiento verde italiano
- 1 Pimiento rojo
- Pimentón picante Sal Perejil Pimienta Orégano Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Ponemos una sartén grande con aceite de oliva al fuego. Añadimos los ajos picados y dejamos que se doren durante unos tres minutos. Añadimos la cebolla picada y los pimientos troceados y sofreímos durante unos diez minutos a fuego medio. Añadimos en la sartén el tomate troceado y el vino blanco. Agregamos también el perejil picado, orégano y una pizca de pimienta y removemos. Cocinaremos durante 15 minutos a fuego medio retiramos y finalmente, añadimos pimentón picante (al gusto), y mezclamos bien.

Paso 2

Mientras los ingredientes de la sartén se van cocinando, pondremos una olla con agua a fuego alto. Una vez que el agua rompa a hervir, añadiremos los mejillones que cocinaremos durante cinco minutos. Servimos los mejillones y añadimos por encima la salsa marinera que acabamos de preparar. Añadiremos a nuestros mejillones a la marinera un poco perejil picado.

Paso 3

Servimos con patatas cocidas con AOVE, sal gorda y pimenton dulce.