

Mejillones al vapor de cerveza, en escabeche rojo

TIEMPO CON THERMOMIX, 26 M TIEMPO TOTAL, 30 M (+24 H DE REPOSO)



Ingredientes (para 6 personas)

Mejillones al vapor

1000 g de mejillones frescos

330 g de cerveza Mahou Clásica

Escabeche

200 g de cebolla, cortada en juliana

200 g de aceite de oliva virgen extra, suave (tipo arbequina)

1 cucharadita de pimienta negra en grano

1 cucharadita de pimentón dulce

4 hojas de laurel

Sal

25 g de vinagre de jerez

Mejillones al vapor

1 Lave los mejillones con agua templada y límpielos raspando con un cuchillo.

Colóquelos en el recipiente Varoma.

2 Vierta la cerveza en el vaso del Thermomix y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sitúe el recipiente Varoma en su posición. Cuando termine, separe los cuerpos de los mejillones y deseche las valvas. Retire los restos de barbas si los tuvieran. Reserve los mejillones en un bol.

Escabeche

3 Ponga en el vaso la cebolla y el aceite. Programe 9 minutos, 1000, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

4 Agregue la pimienta, el pimentón, el laurel, la sal y el vinagre. Programe 2 minutos, 1000, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Vierta el escabeche sobre los mejillones, remueva y deje enfriar. Guarde en el frigorífico y deje macerar durante 24 horas.

Nota: Los escabeches están mejor al día siguiente.

Mari Carmen López 918454334 o 661583431

<http://www.todoothermomix.com> Mari-Carmen@todoothermomix.com