

Mejillones en escabeche con russulas caramelizadas

Mejillones en escabeche con russulas caramelizadas, es una seta que combina bien con el escabeche, es mas se puede conservar ella en el para consumir fuera de temporada.

Estas setas me las regalo Javier Ortiz un amigo que sale diariamente a buscar estas pequeñas joyas, que son las setas.

ingredientes

- [Mejillones en escabeche](#)
- 1/2 Cebolla dulce
- 300 gr de Russulas
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Mejillones en escabeche con russulas caramelizadas

Lo primero que haremos será preparar los mejillones en escabeche, cocerlos freírlos y meterlos en el escabeche, podéis ver como se hace pulsando [aquí](#).

Como curiosidad, si os habéis fijado hay unos mejillones mas naranjas y otros más pálidos, para quien no lo sepa los pálidos son los machos y los más naranjas las hembras.

Seguimos, cogemos las setas y las limpiamos lo mejor posible de restos del monte, tierra, hojas, palitos ... desechamos las que tengan bichos, de las demás nos quedamos solo con los sombreros, no es recomendable lavar las setas con agua pues suelen absorberla y el exceso se agua hace que pierdan parte

de su sabor, yo utilizo un pincel, la punta del cuchillo y papel de cocina.

Una vez que tengamos los sombreros lo cortaremos en tiritas como de 1 cm de anchas y las reservaremos.

La cebolla la cortaremos en gajos finitos y en una sartén con un chorrito de aceite a fuego bajo pondremos a pochar la cebolla y las setas, las salpimentamos y esperamos a que se hagan a fuego lento hasta que comiencen a caramelizarse.

Las retiramos del fuego y las dejamos se queden tibias entonces montaremos nuestro plato, yo he puesto un trozo de pan, sobre este una capa de setas y cebolla y sobre estas los mejillones.

Ya tenemos listos nuestros mejillones en escabeche con rissulas caramelizadas.

Espero que os guste y sobre todo a Javier Ortiz que en breve se las haré para que también pueda disfrutar de este plato además de ir a por ellas.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.