

Mejillones en salsa picante

Mejillones en salsa picante, en Galicia que somos unos de los primeros productores mundiales de mejillón pocas veces se consumen de esta manera.

ingredientes

- 1 Kg de Mejillones
- 1 Cebolla Mediana
- 1 Pimiento Verde Pequeño
- 3 Tomates
- 1 cucharadita de Pimentón Picante
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- Aceite de oliva virgen
- 1 cucharada de Harina
- Sal

elaboración Mejillones en salsa picante

Comenzamos limpiando los mejillones quitándoles los pelillos que tienen por fuera que son los que los unen a las cuerdas de las bateas (viveros en donde se crían en el mar) y cualquier otro resto que pudieran tener en la concha.

En una olla ponemos el vino y los mejillones, encendemos el fuego, tapamos y esperamos a que se abran, no debemos dejarlos más tiempo que el necesario para que no se resequen.

Los retiramos del fuego y esperamos a que se enfríen.

Cuando estén les quitaremos una de las conchas y los iremos poniendo en una fuente, reservaremos y colamos el caldo de la cocción.

En una sartén con un chorrito de aceite pondremos a sofreír la

cebolla partida muy finita, cuando empiece a pocharse pondremos el pimiento también en trozos pequeños y finalmente el tomate pelado y cortado en trozos.

Cuando el sofrito este a nuestro gusto (tardará mínimo 30 minutos), incorporamos el pimentón picante y removemos para repartirlo por todo el sofrito, a continuación pondremos la harina y removeremos para que se integre y no se hagan grumos, la harina no debe quedar cruda.

Ahora iremos incorporando el caldo que reservamos de la cocción de los mejillones, poco a poco, veremos que se va espesando la salsa, seguiremos echando caldo y removiendo hasta que la salsa sea ligeramente espesa (aquí cada uno que la espese o la deje más líquida según sus gustos).

Cuando esté la vertemos sobre los mejillones.

Ya tendremos los mejillones en salsa picante listos para servir y comer.

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.