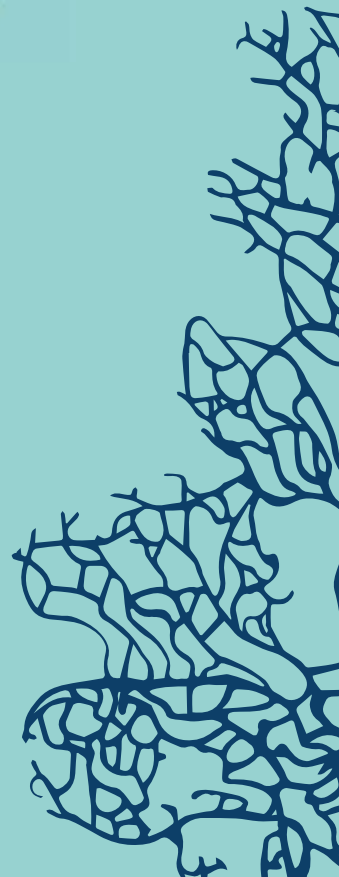


Felipe y Bárbara Luzón

MEJILLÓN



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Felipe y Bárbara Luzón

MEJILLÓN



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

MADRID 2022

ENTRE MARES Y FOGONES: MEJILLÓN

EDITA

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones

AUTORES

Felipe Luzón Nogué
Bárbara Luzón Fernández

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Marta Díaz

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN

Editorial Cuarto Centenario

NIPO: 003220711
DL: M-13268-2022
ISBN: 978-84-491-1597-4

DISTRIBUCIÓN Y VENTA

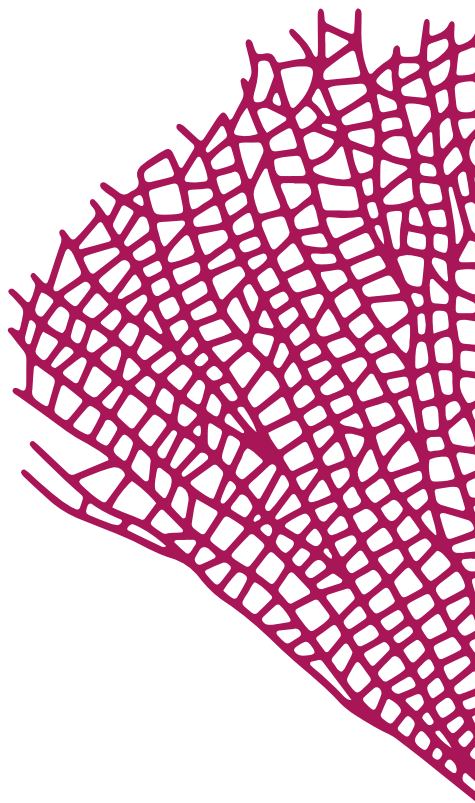
Paseo de la Infanta Isabel,1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41

Tienda virtual: www.mapa.gob.es
<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>
e-mail: centropublicaciones@mapa.es

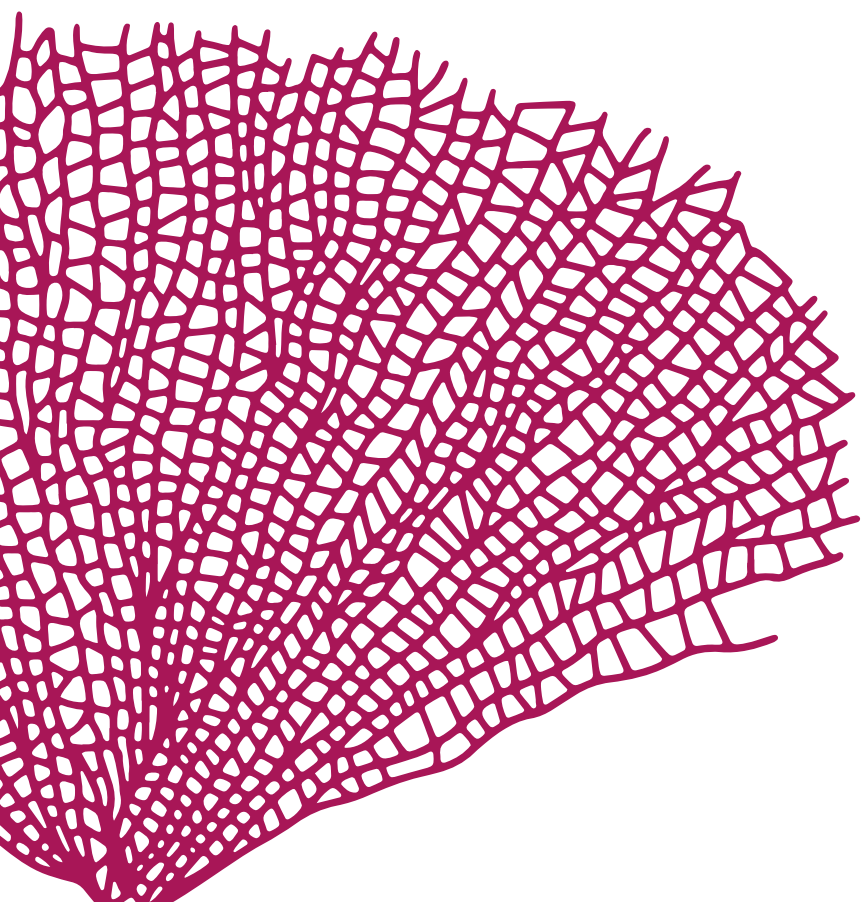
Catálogo de Publicaciones de la
Administración General del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es/>

En esta publicación se ha utilizado papel
libre de cloro de acuerdo con los criterios
medioambientales de la contratación pública.

Aviso Legal: los contenidos de esta publicación
podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha,
en su caso, de la última actualización.



A nuestras familias



Índice de Recetas



Introducción	15
Aguacate relleno de mejillón y caviar	21
Albóndigas de mejillones	21
Albóndigas de pescado con mejillones en salsa verde	22
Alcachofas con mejillones	22
Arroz a la marinera	23
Arroz caldoso a la portuguesa	24
Arroz con mejillones	25
Bacaladillas rellenas de mejillón	25
Bolitas de mejillón	26
Boquerones rellenos de mejillón	26
Brocheta de marisco	27
Brochetas de mejillones con aguacate	27
Caballitos de mejillón y jamón	28
Caldereta de mejillones, pescado y arroz	28
Caldereta de rape y mejillones	29
Caldo de mejillones	29
Canelones de mejillones y espinacas	30
Cañas de mejillones	30
Cazoleta de champiñones con mejillón	31
Cazuela de mejillones	31

Cazuela de pescador	32
Cebiche de atún y mejillones	33
Cebollas rellenas de mejillones	33
Cóctel de mejillones con piña	34
Coliflor con mejillones	34
Conchas de mejillón a la Parisien	35
Corona de mejillones	36
Crema de espárragos con mejillones	37
Crema de mejillones	37
Crema de verdura y mejillones	38
Crepes de mejillones flameados	39
Delicias de mejillones	40
Empanada de mariscos	40
Empanadillas de mejillones	41
Ensalada con migas de mejillón	41
Ensalada de alcachofas	42
Ensalada de cogollos, mejillones y gambas	42
Ensalada de habas, judías y mejillones	43
Ensalada de mejillones y rábanos	43
Ensalada de melón y mejillones	44
Ensalada de pulpo, mejillón y chirlas	44
Ensalada marinera	45
Ensalada templada de mejillones	46
Ensaladilla de mejillón	46
Escalibada con mejillones	47
Espaguetis a fruti di mare	47
Espaguetis en salsa de mejillones	48
Espuma de mejillones	48
Fabes con mejillones	49
Fideos con mejillones, gurumelos y almejas	49

Filloas rellenas de pasta de mejillón.....	50
Flan de mejillones	50
Guiso de patatas y mejillones.....	51
Guiso marinero de garbanzos y mejillones.....	51
Hamburguesas de mejillones	52
Huevos al horno con mejillones	52
Huevos al plato con mejillones	53
Lenguado con marisco.....	54
Lenguado en salsa de mejillones.....	54
Marinada de mejillones.....	55
Marinesca	56
Mejillón bechamel	56
Mejillón en endibias.....	57
Mejillón envuelto en bacón	57
Mejillón rebozado.....	57
Mejillones a la vasca	58
Mejillones a la vinagreta	58
Mejillones a las finas hierbas	59
Mejillones al ajillo.....	59
Mejillones al atún.....	60
Mejillones al azafrán.....	60
Mejillones al bacón.....	61
Mejillones al cava	61
Mejillones al coñac	62
Mejillones al corazón rosa	62
Mejillones al curry	62
Mejillones al estilo de Fecamp.....	63
Mejillones al jengibre.....	64
Mejillones al Jerez	64
Mejillones Ana Mari.....	65

Mejillones asados.....	65
Mejillones asados con algas marinas y salsa de soja	66
Mejillones con ajo y pimentón	66
Mejillones con alcaparras	67
Mejillones con ali-oli	68
Mejillones con almendras	68
Mejillones con arroz blanco	69
Mejillones con butifarra.....	69
Mejillones con cerveza negra.....	70
Mejillones con crujiente en salsa de gambas.....	70
Mejillones con chorizo.....	71
Mejillones con salsa de estragón.....	72
Mejillones con salsa de huevo duro	72
Mejillones con salsa de huevo.....	73
Mejillones con salsa de menta	73
Mejillones con salsa Elena	74
Mejillones con salsa holandesa	74
Mejillones con salsa manchega	75
Mejillones con salsa murciana	75
Mejillones con salsa muselina	76
Mejillones con salsa tártara	76
Mejillones con salsa zalpiscada	77
Mejillones Costa Brava	77
Mejillones diablo	78
Mejillones en adobo.....	78
Mejillones en concha de peregrino	79
Mejillones en concha.....	79
Mejillones en crema de curry	80
Mejillones en escabeche.....	80
Mejillones en frío	81

Mejillones en salsa agridulce.....	81
Mejillones en salsa americana	82
Mejillones en salsa de piñones	82
Mejillones en salsa de queso	83
Mejillones en salsa de salmón.....	83
Mejillones en salsa de tomate.....	84
Mejillones en salsa de vino tinto.....	84
Mejillones en salsa de vodka	85
Mejillones en salsa picante.....	85
Mejillones en salsa portuguesa.....	86
Mejillones en salsa Poulette	86
Mejillones en salsa verde.....	87
Mejillones envueltos en lenguado con ortiguillas	87
Mejillones estilo Ría.....	88
Mejillones fritos.....	88
Mejillones graten	89
Mejillones revueltos con huevo	89
Mejillones Saint-Malo	90
Mejillones serranos.....	90
Mejillones sobre endibias	91
Mejillones suizos	91
Mejillones Villeroy.....	92
Mejillones Vladimir	92
Mejillones y patatas a la pescadora.....	93
Mejillones y patatas al curry.....	93
Melón con mejillones, gambas y aguacates	94
Merluza al ajillo	94
Merluza con mejillones	95
Merluza y mejillones a la naranja.....	95
Mero a la pescadora	96

Mero con mejillones	96
Mousse de mejillones con salsa de alcaparras	97
Muslitos de pollo rellenos de puré de mejillones	98
Ñoquis de mejillón y canela	99
Paté de mejillones	99
Pepinos rellenos de mejillones	100
Pescado con guisantes, pimientos y mejillones	100
Pescados a la mallorquina	101
Pez espada con mejillones	102
Picadillo de mejillones	102
Pimentón de mejillones	103
Pimientos de piquillo rellenos de mejillón	103
Pincho de mejillón y bacón	104
Pincho de mejillones y colitas de cigalas	104
Pipirrana de mejillones	105
Pisto isleño	105
Pizza de mejillones	106
Potaje de cuaresma	106
Potaje de mejillones y pasta	107
Pote marinero de mejillones	107
Puding de espinacas y mejillones	108
Puding de rape y mejillones	108
Puré del mar	109
Quiche de mejillones y gambas	110
Quiche de mejillones	110
Ragú de mejillones y champiñones	111
Rape con mejillones	112
Rape San José	112
Revuelto de acelgas y mejillones	113
Revuelto de mejillones y gambas	113

Rollitos de espinacas y mejillones	114
Rollitos de mejillón y jamón.....	114
Romesco de mejillones.....	115
Salpicón de mariscos.....	116
Salpicón de mejillones.....	116
Salpicón de mejillones y champiñones.....	117
Salsa de mejillones.....	118
Salteado de marisco.....	118
Salteado de mejillones con aromas de huerta.....	119
Sopa asturiana de pescado.....	120
Sopa de pescado y marisco.....	120
Sopa de pescado.....	121
Torre de mariscos.....	122
Tortilla de mariscos.....	122
Tortilla de mejillones.....	123
Tortilla de mejillones y espinacas.....	123
Tortilla de mejillones y puerros.....	124
Tostada de mejillones.....	124
Vichysoise de mejillones.....	125
Volovanes con mejillones.....	125
Volovanes de marisco.....	126

Nota previa: En la lectura de este libro encontraremos, palabras, modismos y formas de escribir o acentuar palabras, que pueden chocarnos. Se debe a que es un resumen de recetas de cocina basado en recopilación popular y escrito en su idioma coloquial. Idioma coloquial de una región andaluza en la que se dice Almirez, Almohajiz, Alcaucil etc. y que tiene modismos propios que no solo aceptamos, sino que creemos se deben conservar.

Introducción



Realmente, hay muy pocos libros sobre cómo se cocinan los mejillones, es más, sólo conocemos uno, el editado por el FROM en 1.988. Hay algún recetario, como el editado por el Consejo Regulador del Mejillón de Galicia, y poco más. En los libros de cocina, suelen venir algunas recetas.

Por eso, nos decidimos a escribir *El Mejillón en su Fogón*, editado por Tristana en 2005, recopilación de recetas, de mil procedencias, y que parecían más cuando lo empezamos, pero al pasarlo a papel, resultó que muchas eran, la misma, o demasiado similares. En *El Mejillón en su Fogón*, recogimos unas ciento veinticinco recetas, pero nos han seguido dando recetas de mejillón y se ha multiplicado el número de recetas, por ello nos hemos animado a publicar este nuevo libro.

Hay algo que puede que te llame la atención, a nosotros nos lo llamó, y es que, la mayoría de las recetas nuevas son de personas que viven en la Provincia de Huelva. Pero muchísimas son de origen Isleño, dicho de otro modo son de personas que viven en Isla Cristina (Huelva). Nos preguntamos el por qué, y la verdad es que, salvo por su exquisito sabor, no encontramos explicación.

Ante todo, debemos decir, que el mejillón es el marisco de los pobres. Es un molusco bivalvo, con concha de color negro, de forma peculiar y que se da en todos los mares europeos. Se encuentra en zonas marinas de fuerte oleaje, agua fría y se inserta en racimos en las rocas de los rompientes.

Desde el punto de vista nutritivo, son una joya, pocos alimentos se pueden considerar tan sanos, tan sabrosos y tan completos como el mejillón.

Tienen vitaminas, C, D, B1, P y carotina. Tienen proteínas; cien gramos de mejillones proporcionan la cuarta parte de las proteínas que necesita un adulto al día. Tienen sales minerales. Y sobre todo, ¡tienen un sabor....!

Los mejillones del mercado suelen ser, por no decir son siempre, de vivero. Es preferible consumir los mejillones de vivero, por tener todas las certificaciones sanitarias, además de tener una calidad, de la que generalmente los naturales carecen. Hay que tener en cuenta, que en época de algas, que denominamos mareas rojas, los mejillones se contaminan con toxinas nocivas para la salud. Los mejillones de vivero, que realmente son exactamente los mismos, al estar constantemente vigilados sanitariamente, no pueden tener estas toxinas.

Estos viveros, en España se sitúan en aguas Gallegas, en el Sur no hay los que tenía que haber, y la realidad es que en aguas del Golfo de Cádiz hay mejillones bravíos. En Isla Cristina, por ejemplo, los encontramos en restos de barcos hundidos. Esto ha hecho que se desarrolle una incipiente industria de cultivo del mejillón y que ya podemos decir con orgullo, ¡¡¡Mejillones de Isla Cristina!!!

El mejillón, es un marisco barato, de un gran valor nutritivo, y de reconocimiento general en la cocina, por su gran versatilidad y por adaptarse a todo. Se pueden cocinar, bien ellos en sí, o también, se pueden utilizar como aditivos de otros platos, o como complemento.

Hay un factor muy a tener en cuenta antes de su consumo, el estado físico de los mejillones al comprarlos, y su limpieza. De ello dependerá en buena parte, no solo la calidad y presentación del plato, sino su propio valor gastronómico.

El estado físico del mejillón. Este ha de ser grande, pesado, entero, sin roturas en la concha, y que los que estén abiertos, al darles un pequeño golpe, cierren. Si no cierra, ese mejillón está muerto y la verdad es preferible desecharlo. Hay un truco que suele ser eficaz, y es colocar media cebolla con el agua de cocerlos o de abrirlos; si se pone negra los mejillones están malos. No obstante, hay una regla de oro, no consumir mejillones con mas de cinco días de envasado.

La calidad la marca el envase, así tenemos:

- Normal, contiene entre 26 y 35 piezas por kilo
- Especial, contiene entre 20 y 25 piezas por kilo
- Selección, contiene menos de 20 piezas por kilo

Respecto a la limpieza, los mejillones se limpian raspándolos con un cuchillo, uno a uno, en seco y comprobando que están vivos. Se colocan en un recipiente de agua sin cloro – para ello se oreo, y el cloro desaparece en gran parte- a fin de eliminar los restos de arena que puedan tener aun; se les cambia el agua varias veces, se escurren y se cocinan.

También los encontramos en el mercado ya abiertos al vapor, en bolsas de un kilo refrigeradas, o congelados. Se pueden emplear perfectamente, es más, hay casos en los que son preferibles, pues podemos ver el tamaño y la calidad del bicho. No obstante, nosotros para nuestro consumo, utilizamos el mejillón selección y lo elaboramos desde un principio. Quizás porque somos antiguos...

En las recetas que tenemos a continuación, aunque se considera que cada dos personas, consumen novecientos gramos, siempre ponemos un poco de más. Esto se debe a que siempre se desechan algunos, bien porque son muy chicos, porque no nos gustan o por lo que sea.

También, tenemos que tener en cuenta que hay varias calidades de envasado, calidad que depende sólo del tamaño y la presentación.

Finalmente, diremos que hemos escrito este libro, por dos motivos, uno, por diversión, y otro, porque nos encantan los mejillones.

Realmente, en nuestros viajes, mi padre ha viajado mas que yo, cuando tomábamos mejillones pedíamos la receta, ¡teníamos de papelitos con recetas, montones!. Nuestros amigos nos han regalado recetas, recetas de bares, recetas familiares, recetas sacadas de revistas, pero cuando las ordenamos para estructurar este libro, nos encontramos con gran sorpresa, que muchas eran la misma receta con otro nombre. Varían en cosas como una cucharadita de aceite, o un chorrito de aceite, en fin, que eran la misma.

Así que, hemos hecho una selección de las recetas mas representativas, recetas factibles, baratas y que sirvan de ayuda al ama de casa en su labor diaria.

Muchas veces encontramos libros con recetas altisonantes, fotos preciosas, y de una elaboración, para una ama de casa con un presupuesto, irrealizable.

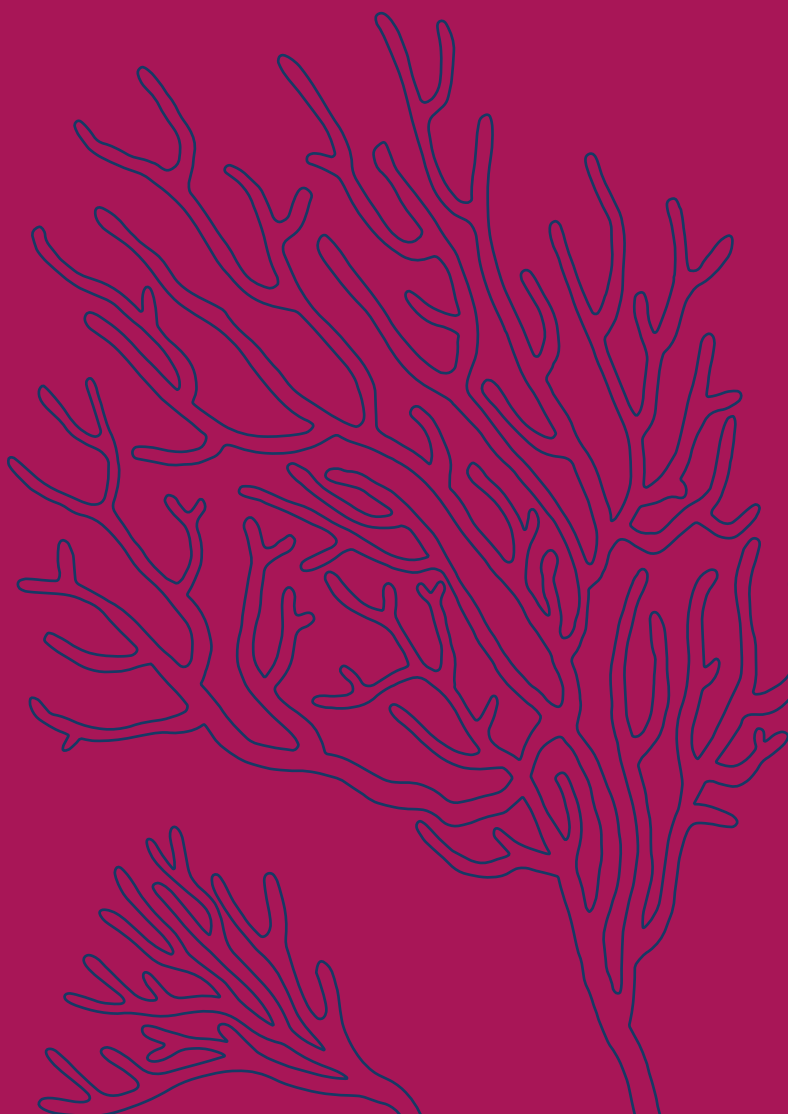
Nosotros nos conformamos, si este domingo, en vez de ponerle a tu familia la consabida paella, varías, y les pones unos mejillones a la cazuela.

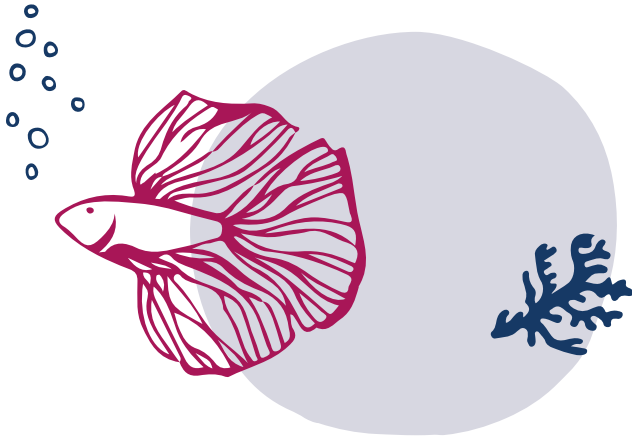
Finalmente, hay un hecho, que queremos señalar. Hay una gran cantidad de recetas que tienen defectos de redacción, como mezclar infinitivo con reflexivo u otros. Estas recetas están marcadas ente comillas, no hemos querido cambiar ni un ápice del papelito en el que se nos dio la receta por una mujer del pueblo, que lo redactó en “su andaluz” o en su idioma oral, o un camarero que guisa como los Ángeles pero que probablemente las únicas letras que conoce son las del piso o las del coche.

Desconocemos la razón, pero todos los que nos han dado recetas se han negado a salir en el libro con nombres y apellidos. Desconocemos el motivo, pero los respetamos, sean los que sean.

A todos ellos, les damos las gracias y les dedicamos este libro.

Recetas





Aguacate Relleno de Mejillón y Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos cucharaditas de sucedáneo de caviar rojo, dos aguacates, dos cucharaditas de sucedáneo de caviar negro, ocho mejillones, dos cucharadas de mayonesa, unas alcaparras y sal.

PREPARACIÓN:

Se limpian los mejillones, raspándolos con un cuchillo, y se abren en una cazuela con calor. Los mejillones se reservan tras eliminarles las valvas.

Se abren los aguacates por la mitad, se elimina el hueso y se saca como la mitad de la pulpa, que se trocea muy fina con los mejillones. Se sazonan y se ligan con la mayonesa.

Con esta mezcla se rellenan los aguacates, que se adornan con un poquito de caviar de cada clase y una alcaparra.

21
...

Albóndigas de Mejillón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, medio kilo de cebollas, tres huevos, un vaso de tomate frito, dos pimientos morrones, dos cucharadas de pan rallado, dos cucharadas de harina de freír, un vaso de aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en su propio jugo, el caldo se cuele y se reserva, a los mejillones se les quitan las conchas, se pican y se reservan.

En una sartén, con abundante aceite, se fríe la cebolla muy picada. Se escurre el aceite, se deja enfriar, y se ligan con los mejillones, el pan rallado, los huevos batidos, se salpimenta, se amasa, se hacen las albóndigas, se rebozan con harina y se fríen.

Una vez fritas, se emplatan en una cazuela, se recubren con salsa de tomate y pimiento picado; se calientan unos minutos al horno. Se sirven calientes.

Albóndigas de Pescado con Mejillones en Salsa Verde

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de pescada, medio kilo de mejillones, una hoja de laurel, un vaso de vino blanco, cincuenta gramos de jamón picado, la miga de dos rebanadas de pan, dos yemas de huevo, dos dientes de ajo, leche, harina, medio limón, aceite, perejil, canela en polvo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel. Se retiran los mejillones, se les quitan las valvas y se reservan.

El caldo se cuela y se le añade agua hasta completar un litro, se le añade un chorrito de aceite, una rama de perejil, el medio limón y se pone a cocer; se añade la pescada y se cuece como un cuarto de hora.

Se saca la pescada, se limpia de espinas y se desmenuza. Se mezcla con el jamón, perejil picado, la miga de pan empapada en leche, las yemas de los huevos, se sazona de sal, canela y pimienta. Se forman las albóndigas, se pasan por harina, se fríen en aceite

Se rehogan los ajos picados con aceite, perejil picado y se añade un vaso del caldo de cocer el pescado y los mejillones, se cuece para que reduzca un poco. Se salpimenta, se añaden las albóndigas y se cuece a fuego suave como unos diez minutos. Si queda corto de caldo se añade algo más del caldo de cocer el pescado.

Alcachofas con Mejillones



INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis mejillones, doce alcachofas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cucharada de harina, un diente de ajo, perejil, un limón y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y una hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quita la valva superior y se reservan.

Se pelan las alcachofas, quitándoles las hojas de fuera y las puntas, se untan con zumo de limón, se añaden a una cazuela, con agua, sal y el limón sobrante. Una vez cocidas, se sacan, se escurren y se reservan.

En una sartén, se rehogan el ajo picado, la harina y el caldo de abrir los mejillones, se agregan las alcachofas y los mejillones, Se dejan cocer cinco minutos y se sirven con su caldo.

Arroz a la Marinera

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos vasos de arroz, ciento cincuenta gramos de gambas, ciento cincuenta gramos de langostinos, un cuarto de kilo de choco, ciento cincuenta gramos de cazón, ciento cincuenta gramos de cigalas, doscientos gramos de mejillones, ciento cincuenta gramos de rape, cuatro galeras, una cabeza de rape, un limón, una cebolla, dos dientes de ajo, perejil, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, cinco cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se emplea para cocer el marisco. A los mejillones se les quitan las conchas, menos a cuatro a los que se les quita solo la de arriba, y se reservan.

Con el caldo de abrir los mejillones y agua hasta cinco vasos, se cuecen las galeras, que se reservan, las gambas, los langostinos, las cigalas, y la cabeza de rape. Si hace falta más agua, por supuesto, se le añade. Se cuele el caldo y se reserva.

Se limpia la cabeza de pescado de las mijitas comestibles, y se reservan. Se pelan los mariscos y se reservan. Se reservan cuatro cigalas sin pelar y las galeras.

En una cazuela con aceite, o en una paella, se pone la cebolla picada muy fina, cuando dore, se añaden el rape, el cazón, el choco, las gambas, los langostinos, las cigalas, los mejillones y las mijitas de la cabeza de rape. Se añaden los dientes de ajo machacados, se le dan unas vueltas y se añade el arroz. Seguidamente, se añaden cinco vasos del caldo de cocer los mariscos y la cabeza de pescado, un chorro de limón, se salpimenta y se cuecen a fuego vivo como un cuarto de hora. Si hace falta se añade más caldo del pescado. Se deja reposar unos cinco minutos, se adornan con las galeras y las cigalas y se sirve antes de que se chupe el caldo, que pierde toda su gracia.

Arroz Caldoso a la Portuguesa

INGREDIENTES: (6 personas)

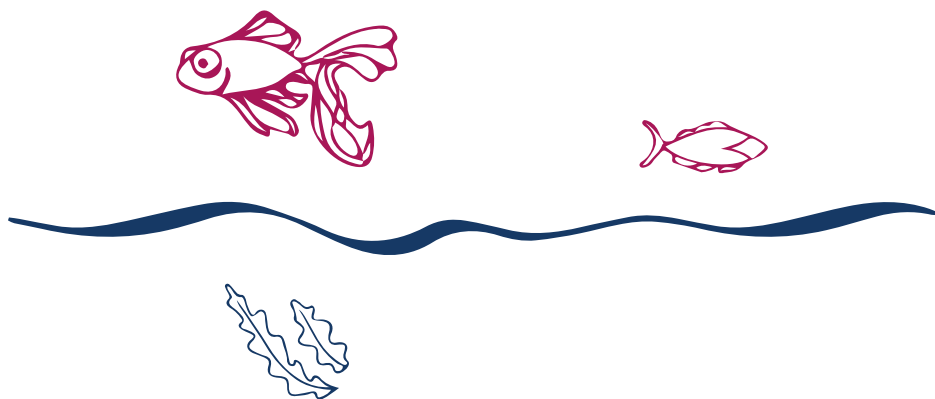
Trescientos gramos de mejillones, una hoja de laurel, doscientos gramos de chirlas, dos dientes de ajo, unos trocitos de buey de mar, unos trocitos de langosta, tazón y medio de arroz, un vasito de vino blanco, doscientos gramos de gambas peladas, doscientos gramos de rape, medio pimiento, un tomate mediano, medio vasito de aceite, una cucharadita de culantro, picado media cebolla, cinco tazones de agua, y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les eliminan las valvas, y se reservan.

En una cazuela, se pone el medio vasito de aceite, y se sofríen la cebolla, el ajo, los pimientos picados, y el tomate picado. Cuando esté se añade el tazón y medio de arroz, se le da unas vueltas y se añade el caldo de abrir los mejillones y agua hasta completar tres tazones, se deja hervir, a los cinco minutos se le añade otro tazón de agua caliente, se deja cocer y cuando lleve cociendo quince minutos, se adicionan el pescado y el marisco, con otra taza de agua caliente, se rectifica de sal, y se deja cocer cinco minutos más. Se espolvorea con el culantro picado y se sirve, para evitar que el caldo se chupe.

El agua se puede sustituir, toda o en parte por fumé de pescado.



Arroz con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un puerro, dos cucharadas de aceite, un diente de ajo, perejil y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino y la hoja de laurel. Se cuela el caldo de abrir los mejillones y se reserva. A los mejillones se les quitan las valvas y se reservan.

En una cazuela, se fríen con el aceite de oliva el puerro picado y los ajos picados; cuando este casi frito, se añaden el agua de cocer los mejillones y agua hasta tres tazas en total; cuando hierva, se añaden el arroz, el perejil y se rectifica de sal, pasados diez minutos, se añaden los mejillones, si hace falta se añade agua caliente; se cuecen unos diez minutos.

Se puede servir como un arroz blanco con mejillones, o añadir más agua y sería un arroz caldoso con mejillones

25
...

Bacaladillas Rellenas de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de bacaladillas (muy frescas), medio kilo de mejillones, un vaso de aceite, un vaso de vino blanco, una guindilla, una hoja de laurel, una cebolla, dos dientes de ajo, perejil, harina de freír pescado, seis almendras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela, con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela, se reduce a medio vaso y se reserva. A los mejillones, se les quitan las cáscaras y se reservan.

Se limpian las bacaladillas, se les quitan la cabeza y la espina central, se rellenan con dos mejillones y se cierran con un palillo. Se rebozan con harina y se fríen en aceite abundante, se escurren y se reservan en una fuente de barro.

En una sartén se doran en aceite, la cebolla picada fina, los ajos, la guindilla, el perejil, las almendras, que previamente se han majado en un almirez con un chorrito del caldo de abrir los mejillones, se añade el resto del caldo y se deja cocer un par de minutos.

La salsa que se obtiene, se vierte sobre las bacaladillas y se sirven.

Bolitas de Mejillón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un sobre de puré de patata, un vasito de jerez, una hoja de laurel, un vaso de leche, dos cucharadas de mantequilla, un kilo de mejillones, un huevo, pan rallado, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vasito de jerez y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas, se pican y se reservan.

Se hace el puré de patatas con el sobre de puré, la leche, un chorrito del caldo de abrir los mejillones, sal y pimienta.

Cuando el puré este hecho y espesito, se le añaden los mejillones, se hacen las bolitas, se pasan por huevo batido y pan rallado; se fríen en la freidora.

26
...

Boquerones Rellenos de Mejillón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de boquerones grandes, medio kilo de mejillones, harina de freír pescado, aceite y dos dientes de ajo.

PREPARACIÓN:

Se limpian los boquerones, se les quitan la cabeza, la espina y se reservan.

Se abren los mejillones en una cazuela en su propio jugo, se les quitan las valvas, se secan muy bien y se pasan por un ajo aceite, que se ha preparado antes.

Se coloca un mejillón entre dos boquerones abiertos, se cierran con un palillo, se rebozan en harina de freír pescado, se fríen en abundante aceite y se sirven.



Brocheta de Marisco

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho mejillones, ocho langostinos, dos carabineros, cuatro taquitos de rape, cuatro cebollitas, cuatro alcaparrones, aceite de oliva, sal y zumo de limón.

PREPARACIÓN:

Se abren los ocho mejillones a la plancha. Se cuecen los langostinos, los carabineros y el rape. Se pelan los langostinos y los carabineros, se parten en dos trozos los carabineros.

Se ensartan en un pincho de brocheta, un mejillón, un de langostino, un trozo de carabinero, un alcaparrón, un taco de rape, una cebollita, se repite la serie.

Una vez ensartados, se untan con un poco de aceite, se pasan por una plancha un momento y se sirven.

27
...

Brochetas de Mejillones con Aguacate

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, dos aguacates, unas tiras de panceta, aceite.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, en una cazuela en su propio jugo, con calor. Se les eliminan las valvas, se lían en trozos de panceta y se reservan.

Se pelan los aguacates y se cortan en dados. Se insertan en la brocheta, alternativamente mejillón y aguacate.

Se ponen en la brasa de la barbacoa, o en la plancha a temperatura máxima, se riegan con un pelín de aceite y se van rotando sobre su eje, hasta que el aguacate dore.



Caballitos de Mejillón y Jamón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis mejillones, dieciséis tiras finas de jamón, aceite, harina, un huevo y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su propio jugo, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas, se envuelven con una tira de jamón, se pinchan con un palillo, se pasan por harina y huevo batido y se fríen en la freidora con el aceite muy caliente. Se sirven nada más salir.

Caldereta de Mejillones, Pescado y Arroz

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un cuarto de kilo de chirlas, un cuarto de kilo de almejas, un cuarto de kilo de rape, un cuarto de kilo de cazón, una docena de langostinos morunos, una tacita de arroz basmati, un tomate, una hoja de laurel, un vaso de vino blanco, una cebolla mediana, dos dientes de ajo, una cucharada de pimentón, perejil, un limón, medio vasito de aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se les quita media concha, se reservan. Se cuela el caldo y se reserva.

Se pelan los langostinos, se les quitan las cabezas y se reservan. Las cáscaras y las cabezas, se pasan por aceite, se les saca el jugo apretándolas y se les añade el caldo de los mejillones y agua hasta completar un litro, se cuecen como un cuarto de hora, se cuela el caldo y se reserva.

Se limpian los pescados y se trocean en dados pequeños, se reservan.

En una cazuela de barro con aceite, se rehogan la cebolla pelada y picada, los dientes de ajo, el tomate pelado y sin pepitas, y un poquito de perejil. Cuando estén muy hechos, se añaden los pescados, las chirlas, las almejas, cuando lleve un minuto de cochura se salpimenta, se añade el arroz y se remueve.

Cuando rompa a hervir otra vez, se mantiene a fuego fuerte un par de minutos y se baja a fuego medio, se riega con el zumo del limón y se deja cocer diez minutos, se agregan los langostinos y los mejillones que se habían reservado, si hace falta se añade un pelín de agua caliente, se deja cocer como cinco minutos y se apaga el fuego. Se deja reposar diez minutos y se sirve. Debe de quedar como un arroz caldoso

Caldereta de Rape y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, doscientos gramos de rape, un vaso de vino, una hoja de laurel, dos cucharadas de harina, una pastilla de caldo de pescado, dos cucharadas de mantequilla, un vaso de nata, aceite, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, en una cazuela, con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas, y se reservan.

Se trocea el rape, se pasa por harina de freír pescado y se fríe en aceite. Se reservan el rape y el aceite de freírlo.

Se disuelve la pastilla de caldo en tres cuartos de litro de agua, se añaden el caldo de abrir los mejillones y el aceite de freír el rape.

Se dora la harina en la mantequilla, se añade el caldo y se cocina a fuego suave durante un cuarto de hora; se salpimenta, se agregan el rape, los mejillones, la nata y se cuecen cinco minutos más. Se espolvorea perejil y se sirve.

Caldo de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, dos dientes de ajo, una cebolla, un tomate, pimienta, aceite, azafrán y sal.

PREPARACIÓN:

Se limpian muy bien los mejillones, se ponen en una cazuela, con el resto de los ingredientes, se deja cocer unos veinte minutos. Se cuele y ya tenemos el caldo.

Canelones de Mejillones y Espinacas

INGREDIENTES: (4 personas)

Doce placas de canelones, veinticuatro mejillones, medio kilo de espinacas, tomate frito, una cebolleta, cien gramos de piñones, salsa bechamel, queso rallado, aceite de oliva y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su jugo, el caldo se cuela y se reserva, a los mejillones se les quitan las conchas, se pican y se reservan.

Se cuece la pasta con abundante agua, siguiendo las recomendaciones del fabricante, se escurre y se reserva.

En una sartén con un poco de aceite, se sofríen la cebolleta picada, los piñones, se añaden las espinacas troceadas, los mejillones picados y dos cucharadas de bechamel.

Se rellenan los canelones con esta masa. Se unta con aceite o mantequilla una fuente de horno, se colocan los canelones, se cubren con salsa de tomate, y sobre ella, la salsa bechamel, se espolvorea con queso rallado y se gratina en el horno unos minutos.

30
...

Cañas de Mejillones



INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, salsa de tomate, ocho lonchas de jamón de York, ocho láminas de hojaldre, mantequilla, huevo y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva.

A los mejillones se les eliminan las valvas, se pican un poco, se untan con salsa de tomate, mostaza y sal. Se lían en la loncha de jamón de York y esta en la hoja de hojaldre.

Se rebozan con huevo, se colocan en una fuente untada con mantequilla y se llevan al horno hasta que doren bien. Se pueden servir calientes o templados.

Cazoleta de Champiñones con Mejillón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis champiñones, medio kilo de mejillones, un vaso de leche, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de harina, ocho cucharadas de queso rallado, alcaparras.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su jugo, el caldo se cuele y se reserva, a los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

Se pelan los champiñones, dejando solo la cazoleta, los rabitos se reservan para otra receta. Se riegan con un pelín de aceite, se salpimentan y se cuecen en el microondas cuatro minutos. En cada cazoleta se colocan dos mejillones.

Con la leche, la harina, el caldo de abrir los mejillones y la mantequilla, se liga una bechamel, se cubren los champiñones con ella y se pone encima un poquito de queso rallado. Se gratinan en horno fuerte.

31
...

Cazuela de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vasito de aceite, una cebolla, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos cucharadas de queso rallado, unas tiritas de pimiento verde asado, unas aceitunas.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele, se coloca en una cazuelita y se le añade tomate frito para tener una salsa. Se reserva.

A los mejillones se les eliminan las valvas, se secan muy bien y se fríen en aceite. El secado es para que no salte el aceite.

Los mejillones, se colocan en cazuela de barro (o de gratinar), se recubren con la salsa y se espolvorea el queso, se colocan en horno fuerte cinco minutos gratinando, se decoran con una aceituna y se sirven.

El queso, se puede poner en vez de rallado, en lonchas de queso para sándwich, también gratina bien. Se adorna con las tiras de pimiento asado en forma de radios y la aceituna en el centro

Cazuela de Pescador

INGREDIENTES: (4 personas)

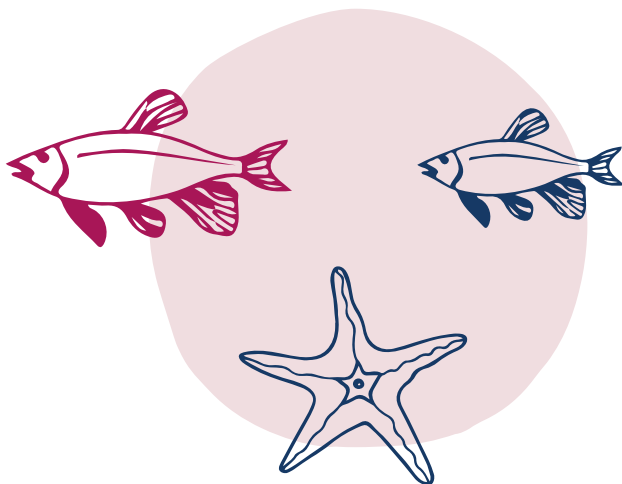
Medio kilo de pescado variado, por ejemplo, rape, cazón o pescada, dieciséis mejillones, unas almejas, dos patatas, una cucharada de harina, una cebolla, una ñora, un vasito de aceite, un diente de ajo, tomate frito, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel, se reservan los mejillones sin valvas y en ese caldo con algo más de agua se cuecen las almejas hasta que abren, se reservan el caldo y las almejas. Se limpia el pescado, se eliminan las espinas y se trocea. Se reserva.

En una olla de barro, se añaden el aceite, la cebolla picada, el diente de ajo picado, las ñoras limpias, troceadas en cuatro partes, se sofríe a fuego lento, removiendo hasta que este a punto. Se pasa el pescado por harina y se dora en el sofrito; se saca y se reserva.

Una vez sofrito el pescado, se pelan las patatas se pican en tacos y se añaden al sofrito, se rehogan un par de minutos, se añaden el caldo de abrir los mejillones y las almejas, se añade agua hasta un total de una taza, se cuecen un cuarto de hora, si hace falta se añade más agua caliente, se rectifica de sal y se añaden las almejas, los mejillones y los tacos de pescado, se remueve bien un par de minutos y se sirve caliente.



Cebiche de Atún y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos filetes de atún, veinte mejillones, cinco limones, una cebolla, eneldo fresco, jengibre, dieciséis, tomates enanos, una endibia, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, al vapor y se eliminan las valvas. Se reservan. Se cortan los filetes de atún en dados, se corta la cebolla en rodajas y se pone en un recipiente, junto al atún y los mejillones. Se espolvorea con el eneldo picado, el jengibre rallado, se salpimenta y se cubre con el zumo de los limones, se tapa y se guarda en la nevera de la mañana a la tarde más o menos.

En un plato se colocan las hojas de endibia, se escurre el pescado del caldo y se coloca sobre las endibias. Se riega con aceite de oliva, se le espolvorea eneldo picado y jengibre rallado, se adorna con los tomatitos enanos y se sirve.

Es mejor servirlo en platos individuales, queda más aparente

33
...

Cebollas Rellenas de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho cebollas, dieciséis mejillones, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, un huevo, unas ramitas de culantro, unas alcaparras.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva. Los mejillones se descascaran, se secan y se reservan.

En una cazuela se colocan las cebollas, se cubren con el caldo de abrir los mejillones y agua, hasta cubrir. Se cuece todo como media hora, se deja enfriar, a las cebollas, se les quitan las hojas exteriores, se vacían en el centro.

En un bol, se pican los mejillones, se añaden la pulpa de la cebolla, el huevo batido y la sal. Se rellenan las cebollas con la mezcla, se ponen otra vez en la cazuela para que se hagan las cebollas y el relleno. Cuando estén, se sirven adornadas con la hoja de culantro y las alcaparras.

Cóctel de Mejillones con Piña

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de mejillones, dos piñas baby, escarola, cuatro tomates cherry, salsa rosa, perejil, lombarda, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en su propio jugo, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan.

Se abren las piñas por el centro, en vertical, se vacía la pulpa y se pica finamente con los mejillones, se salpimenta y se mezcla íntimamente.

Se rellenan las piñas con la mezcla, se recubre con salsa rosa y se decora con los tomatitos y el perejil.

Se montan las piñas sobre un lecho de escarola picada, para evitar que se muevan y se sirven.

34
...

Coliflor con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Una coliflor, medio kilo de mejillones, doscientos gramos de trocitos de jamón, seis huevos, un limón, comino, un vasito de vinagre de manzana, tres cucharadas de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, en una cazuela al fuego y en su propio jugo.

Se les quitan las valvas, se trocean y se reservan en una fuente recubiertos de vinagre de manzana.

Se cuece la coliflor con el comino, para evitar que de gases. Se trocea, y se coloca en una fuente de horno. Se escurren los mejillones y se ligan con la coliflor, se añaden los taquitos de jamón, se salpimenta, se recubre con los huevos batidos y sobre ello trocitos de mantequilla. Se hornea veinte minutos y se sirve caliente.

Conchas de Mejillones a la Parisien

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones congelados, una hoja de laurel, medio vaso de vino, un cuarto de kilo de gambas, tres cucharadas de mantequilla, una cucharada de harina, un huevo, queso rallado, puré de patatas, sal y pimienta.

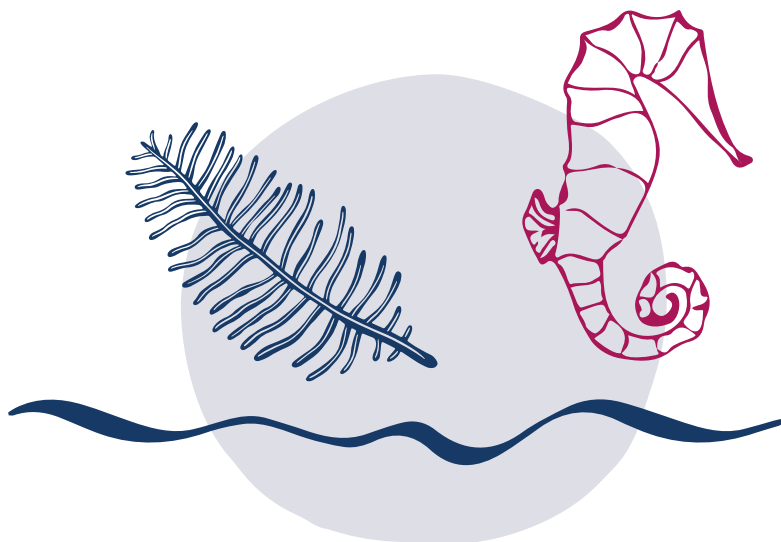
PREPARACIÓN:

Se cuecen los mejillones, con la hoja de laurel, el medio vaso de vino y un poquito de agua. Se sacan se escurren y se reservan.

En el mismo caldo, se cuecen las gambas, se escurren, se pelan y se reservan. El caldo se cuele y se reserva.

En una cazuela se echan dos cucharadas de mantequilla, una de harina y se deja que dore un poco como cinco minutos. Se le añade el caldo de cocer las gambas y los mejillones, se deja hervir cinco minutos, para que reduzca y forme una salsa; se añaden los mejillones, las gambas, se salpimienta y se le añade la yema de huevo.

Se rellenan las conchas, se les pone un cordón de puré de patata en el borde, se espolvorean con queso rallado y se gratinan al horno.



Corona de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un tazón de arroz, un cuarto de kilo de champiñones, dos cucharadas de mantequilla, una zanahoria, una cebolla mediana, un puerro, perejil, un diente de ajo, una cucharada de tomate frito, alcaparras y sal.

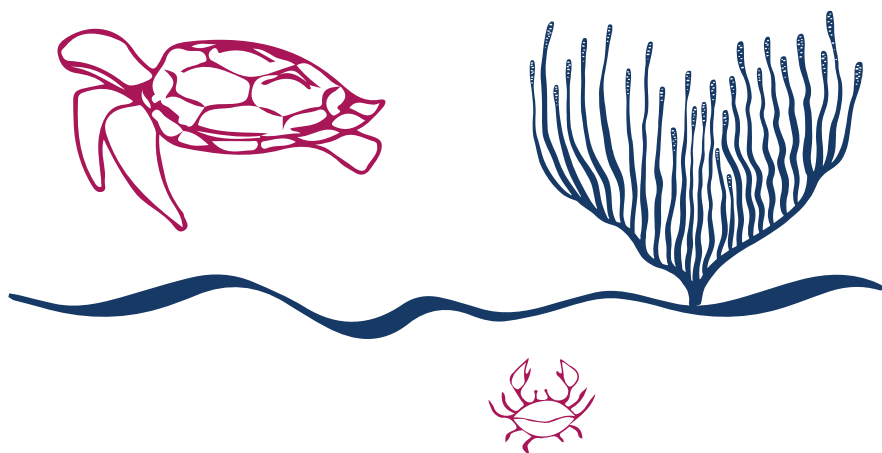
PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, se eliminan las conchas. Se cuece el arroz con dos tazones de agua durante veinte minutos. Se obtiene un arroz blanco, que se rehoga con aceite, un diente de ajo picado y perejil. Se reserva.

Los champiñones, se limpian y se pelan. Se cuecen, se trocean en láminas y se reservan.

Se rehogan con aceite, la zanahoria picada, la cebolla picada, la parte blanca del puerro en rodajitas, un diente de ajo, el perejil y sal. Se añade el tomate frito, se remueve muy bien.

En el centro de la fuente, se coloca el arroz blanco, haciendo un cono (se hace usando un embudo como molde), alrededor se colocan los mejillones, ligados con los champiñones, se riega la corona con la salsa, se adorna con las alcaparras y algún mejillón. Se sirve.



Crema de Espárragos con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, un bote de espárragos, un manojo de espárragos trigueros, un vasito de aceite, una cucharadita de mantequilla, una cucharada de azúcar, un chorrito de nata, un vaso de vino blanco, una yema de huevo, una hoja de laurel, alcaparras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las valvas, se reservan.

Los espárragos trigueros, se fríen en aceite, tras quitarles los tronchos duros de la base. Se reservan.

En una cazuela, se pone aceite, y se añade la mantequilla para que se derrita. Se pican los espárragos, se añade el caldo de abrir los mejillones, se deja cocer un par de minutos. Se añaden la nata, el azúcar, la yema de huevo y se hierve un ratito. Se pasa por la batidora, se reduce y se añaden los mejillones.

Se sirven en platos que se adornan con los espárragos trigueros nadando encima y alcaparras.

37
...

Crema de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, medio vaso de leche, una cucharada de harina, una cucharada de mantequilla, dos yemas de huevo, salsa de tomate, currusquitos de pan frito y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les eliminan las valvas, se pican y se reservan.

En una olla aparte, se fríen los ajos en aceite, se añade la harina hasta que dore, se añaden la leche, el caldo de abrir los mejillones, las dos yemas crudas y salsa de tomate. Se mezclan muy bien, se añaden los mejillones picados y se sirven adornando los platos con cuscurros de pan frito.

Crema de Verduras y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

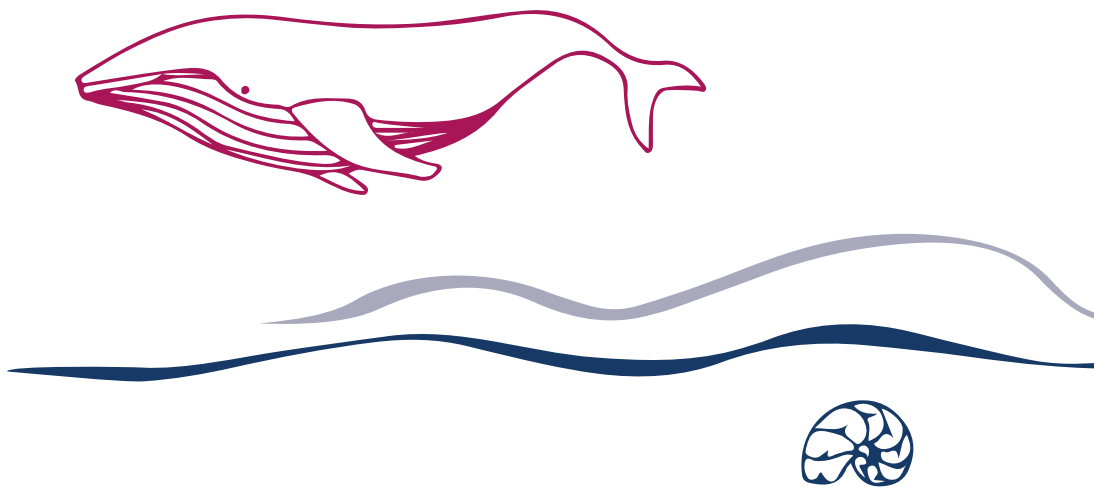
Un kilo de mejillones, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, trescientos gramos de pecada, un nabo, una patata, una zanahoria, un tomate, una cebolla, azafrán, piñones, un chorrito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren al vapor los mejillones, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se les quitan las valvas y se reservan. El caldo se cuele y se reserva.

En una cazuela aparte se colocan las verduras limpias y picadas, se añade el chorrito de aceite y se rehogan a fuego bajo un cuarto de hora. Se añaden los mejillones, el pescado limpio y sin espinas, el azafrán y el caldo de abrir los mejillones. Se le añade un litro de agua y se deja cocer hasta que las verduras estén tiernas.

Se tritura todo en la batidora, se rectifica de sal y pimienta, y se sirve con los piñones por encima.



Crepes de Mejillones Flameados

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, ciento cincuenta gramos de harina, dos huevos, un vaso de leche, una cucharada de coñac, tres cucharadas de azúcar, aceite, cuatro cucharadas de mantequilla, dos naranjas, cuatro cucharadas de ron, cuatro cucharadas de cointreau, sal.

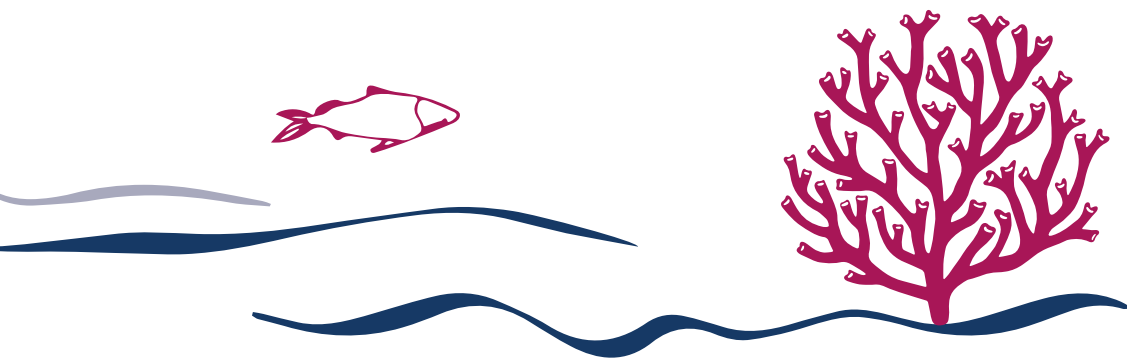
PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su propio jugo, el caldo se cuele y se reserva; los mejillones se trocean tras eliminarles las conchas y se reservan.

Se hacen los crepes, mezclando en un recipiente la harina, el azúcar y una pizca de sal. Se vierten los huevos batidos, una cucharada de aceite, una cucharada de coñac, se remueve con una cuchara de madera y se añade poco a poco la leche, procurando que no salgan grumos; se bate hasta que quede homogénea totalmente. Se deja reposar media hora y si queda espesa se añade un poco más de leche y se bate.

Se cuajan los crepes en una sartén con un pelín de aceite, se rellenan con los mejillones picados y se mojan en una salsa, elaborada batiendo con mantequilla, el azúcar, el zumo de dos naranjas y el cointreau.

Se colocan los crepes en una fuente resistente al calor, se les rallan las cáscaras de naranja, se vierten unas cucharadas de ron, se flamea y se sirve.



Delicias de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vasito de vino de Jerez, una hoja de laurel, dos cucharadas de harina, una cucharada de Maizena, una cucharada de mantequilla, un vaso de leche, nuez moscada rallada, aceite, huevo y pan rallado.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vasito de Jerez y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva; a los mejillones se les quitan las cáscaras y se pican. Se reservan.

En un poco de leche, se diluyen la maizena y la harina, se reserva; se calienta el resto de la leche con un chorrito del caldo de abrir los mejillones, se añade la mantequilla y se salpimenta. Cuando rompa a hervir, se añaden las harinas diluidas, se cuecen un par de minutos, se le ralla la nuez moscada y se añaden los mejillones. Se deja reducir hasta que espese una pasta similar a la bechamel, pero con más cuerpo. Se deja enfriar, y se corta en cuadraditos. Se pasa por huevo batido y pan rallado, se fríe en aceite y se sirve.

Empanada de Mariscos



INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de masa de hojaldre, tres cuartos de kilo de calamares congelados, tres cuartos de kilo de gambas congeladas peladas, tres cuartos de kilo de mejillones congelados, un pimiento rojo, un pimiento verde, medio kilo de tomate, una cebolla, un diente de ajo, perejil, la yema de un huevo, dos cucharadas de aceite, una cucharada de harina y sal.

PREPARACIÓN:

Se descongelan los mariscos, y se reservan. Entre tanto, se rehogan la cebolla y el ajo picado, cuando ablande un poco, se añaden los pimientos picados.

Se escaldan los tomates, se pelan, se despepitan y se añaden picados a la sartén, se añaden los calamares cortados en trocitos, se remueve. Se añaden los mejillones, se sigue rehogando. Se añaden las gambas con el perejil, se sigue rehogando.

Con la mitad de la masa, que se estira sobre una superficie enharinada, se forra un molde de empanada. Se vierte el contenido de la sartén, se recubre con la otra mitad de la masa, se vuelven los bordes, se practica una chimenea en el centro, se le ponen unas trencitas de adorno en la superficie, se pincela con yema de huevo batida y se hornea como unos cuarenta minutos.

Empanadillas de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, dos paquetes de empanadillas, un tomate, un pimiento morrón, aceite, piñones, un huevo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela al calor en su jugo. El caldo se cuela y se reserva, los mejillones se descascaran, se pican y se reservan.

En una sartén con dos cucharadas de aceite, se fríe el tomate pelado, sin pepitas y picado, se añaden los pimientos picados, los piñones, los mejillones picados y se salpimenta.

Con la pasta resultante, se rellenan las empanadillas, se cierran bien, se bate el huevo y se pintan por encima. Se fríen en la freidora y se sirven.

41
...

Ensalada con Migas de Mejillón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro patatas, dieciséis mejillones, un huevo duro, aceitunas sin hueso, un vasito de aceite, mostaza, un tomate, dos cebolletas, un chorrito de vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en su jugo, en una cazuela, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras, se pican y se reservan

Se cuecen las patatas con su piel, unos veinte minutos, se pelan y se trocean en taquitos muy menudos.

Se emplatan en una fuente, sobre ellas se colocan los mejillones picados, los tomates picados en trozos muy finos y sin pepitas, el huevo duro rallado, la cebolleta cortada en rodajas lo mas finas posibles, y finalmente el aceite, ligado con el caldo de abrir los mejillones, el vinagre, la mostaza y sal. Se sirve frío.

Ensalada de Alcachofas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de alcachofas frescas, un limón, vinagre, una cucharada de harina, una cebolleta, medio kilo de mejillones, cien gramos de guisantes, un pimiento morrón, una hoja de laurel, medio vaso de vino blanco, unas aceitunas negras sin hueso, medio vasito de aceite de oliva, eneldo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se quitan las hojas duras de las alcachofas dejando solo el corazón. Se vierten en un recipiente con agua, el zumo de un limón, la cucharada de harina y se dejan un ratito. Se cuecen las alcachofas, unos veinte minutos hasta que estén tiernas, se reservan en una ensaladera para que enfrien.

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, se les quitan las cáscaras, se añaden a las alcachofas. El caldo se cuele y se reserva.

Se añaden a las alcachofas, el cebollino picado, los guisantes cocidos, el pimiento picado y las aceitunas.

En un tazón se liga una salsa, mezclando aceite, vinagre, el caldo de los mejillones, se salpimenta; se riega la ensalada con la vinagreta, se espolvorea con el eneldo picado y se sirve fría.

Ensalada de Cogollos, Mejillones y Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de garbanzo, un cogollo, trescientos gramos de gambas peladas, una cebolla, trescientos gramos de mejillones, tres cucharadas de mayonesa, una cucharada de maíz dulce, medio vaso de vino blanco, una hoja de laurel y alcaparras.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel, se cuele el caldo y se reserva. Se eliminan las valvas y se trocean los mejillones. Se reservan.

En agua abundante, se cuecen los garbanzos hasta que estén blanditos. Se escurren y se ligan con la cebolla picada, el cogollo troceado para ensalada, se les añaden la mayonesa, el maíz, los mejillones, las gambas cocidas y peladas, se remueve y se le añaden las alcaparras como adorno, se llevan un rato al fresco y se sirven.

Ensalada de Habas, Judías y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, un diente de ajo, ciento cincuenta gramos de judías pintas, cien gramos de habas baby, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, ciento cincuenta gramos de judías blancas, dos cucharadas de perejil picado, un vasito de aceite de oliva y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. Se eliminan las valvas y se reservan los mejillones.

Se dejan en remojo las judías por la noche anterior, se cuecen en agua hasta que estén tiernas, se cuecen las habas aparte, se juntan, se les añaden los mejillones, se remueven se escurren y se reservan.

Se tritura el ajo, con el aceite y el perejil, se le añade un poquito de agua de abrir los mejillones y se homogeneiza con la batidora. Se vierte la salsa así obtenida sobre las judías aun calientes y se sirven.

43
...

Ensalada de Mejillones y Rábanos

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos latas de mejillones, dos manojos de rábanos, una endibia, culantro, alcaparras, aceite sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan los rábanos y se secan con papel de cocina. Se cortan en rodajas muy finas.

Se corta la endibia para ensalada y se mezcla con las láminas de rábano. Se le añaden las alcaparras, los mejillones, y se riega con una salsa que se trabaja con medio vaso de aceite, sal, pimienta y el culantro muy picado. Se guarda en el frigorífico y se sirve frío.



Ensalada de Melón y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho rodajas de melón, un kilo de mejillones, un corazón de lechuga, un vasito de vino de Jerez, una hoja de laurel, aceite, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, se cuela el caldo y se reserva. Se limpian los mejillones de conchas, se reservan.

Se eliminan las cáscaras de las rodajas de melón, se trocean y reservan.

Se pica el corazón de lechuga, se coloca como base en una ensaladera, se le añaden los mejillones y el melón mezclados, se riega con la vinagreta que se habrá preparado con el aceite, el vinagre, la sal y un vasito de caldo de abrir los mejillones, se deja enfriar hasta el momento de servir la ensalada.

44
...

Ensalada de Pulpo, Mejillón y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de pulpo, medio kilo de mejillones, medio kilo de chirlas, una chalota, diez gramos de almendras, perejil, cuatro tomates, un diente de ajo, un limón, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se cuece en agua hirviendo el pulpo y se corta en lonchitas.

En una cazuela se ponen los mejillones, las chirlas, un chorro de aceite, el ajo picado y la hoja de laurel, se cuecen hasta que abran.

Se les quitan las cáscaras y se colocan en una ensaladera, el pulpo, los mejillones, las chirlas, los tomates cortados en trocitos y sin pipas, la chalota cortada fina, las almendras picadas y perejil picado.

Se aliña con aceite, el caldo de cocer los mejillones y las chirlas, el zumo de limón y sal.

Las chirlas se pueden sustituir por cualquier tipo de almeja y el zumo de limón por vinagre de manzana

Ensalada Marinera

INGREDIENTES: (4 personas)

Una patata, una zanahoria, unas hojas de col del centro, cuatro barritas de surimi, doce gambas, dieciséis mejillones, unas aceitunas, pimiento morrón, alcaparras, mayonesa y sal.

PREPARACIÓN:

Se cuece la patata en agua abundante unos quince minutos, se pela, se pica en trocitos muy pequeños, y se reserva.

Se pela la zanahoria, se corta en juliana, se lava muy bien la col, se escurre y se pica en juliana, se pican las aceitunas, el surimi y se reservan.

Se abren los mejillones en su propio jugo, se cuela el caldo que se empleara para cocer las gambas, si hace falta se añade agua, a los mejillones se les quitan las cáscaras, se pican en trocitos gruesos y se reservan.

En una ensaladera, se ponen los mejillones, las gambas cocidas, las patatas, la zanahoria, la col, el surimi, las aceitunas, se le añade un pelín de sal, se riega con mayonesa y se remueve hasta que quede homogéneo.

Se pone en moldes de flan grandes, o en su defecto en cuencos, se les da la vuelta, se desmoldan y se adornan con tiritas de pimiento morrón y alcaparras.

La zanahoria y la col, van crudas y picadas muy finas. Hacemos esta observación pues hay quien no se da cuenta al leer la receta, las cuece y el plato no queda bien



Ensalada Templada de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un cogollo, escarola, berros, achicoria y perifollo, salsa rosa, dos cebollinos, aceite de aceitunas arbequinas, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva para otra elaboración. A los mejillones se les quitan las conchas excepto a veinticuatro, que se reservan con media valva para adornar.

Se prepara una ensalada con el cogollo, la escarola, el perifollo y la achicoria, troceadas; los berros deshojados, se aliña con el aceite, el vinagre y la sal. Se añaden los mejillones.

Se calientan los platos en los que se van a servir en el horno, se emplata la ensalada, se agrega salsa rosa, se pican los cebollinos en juliana, y se adornan con los mejillones en su concha.

46
...



Ensaladilla de Mejillón

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de patatas, medio kilo de mejillones, dos huevos cocidos, un cuarto de kilo de zanahorias, una lata pequeña de espárragos, aceitunas sin hueso, pimientos morrones, mayonesa, alcaparras y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su propio jugo, el caldo se cuela y se reserva; a los mejillones se les quitan las conchas, se pican y se reservan.

Se pelan las zanahorias, se cuecen y se pican en cuadritos. Las patatas se cuecen con su cáscara, se pelan y se cortan en cuadritos. Se mezclan lo más íntimamente posible, se añaden los mejillones picados, las claras del huevo duro picadas, las alcaparras y la mayonesa, conforme se va ligando.

Una vez ligado todo, se coloca en una fuente, se adorna con las yemas picadas por los bordes, los espárragos y las tiras de pimiento morrón.

Escalibada con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, dos berenjenas, cuatro tomates, dos cebollas, dos pimientos, aceite, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en su propio jugo, se cuele el caldo y se eliminan las conchas. Se reservan los bichos.

Se asan en el horno las berenjenas, el tomate, las cebollas y los pimientos. Se pelan y se cortan en tiras, se colocan en una fuente, se rodean con los mejillones como adorno, se aliñan con el aceite, el vinagre, un pelín del caldo de abrir los mejillones y sal. Se sirve frío.

Se trata de un plato típico de la Cocina Catalana

Espaguetis a Fruti di Mare

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de espaguetis, un cuarto de kilo de mejillones, un cuarto de kilo de chirlas, un cuarto de kilo de gambas, un trocito de rape, aceite, dos dientes de ajo, una hoja de laurel.

PREPARACIÓN:

En una cazuela se cuecen los espaguetis con abundante agua y sal, siguiendo las instrucciones del fabricante, en su defecto unos seis minutos. Se sacan se escurren y se reservan en una fuente honda.

En una cazuela con aceite, ajo picado y la hoja de laurel, se fríen las gambas peladas, se fríen los trocitos de rape, se reservan. Se fríen las cabezas de las gambas, se machacan y se cuele el caldo. En el se abren los mejillones, y las chirlas, se les quitan las cáscaras, y se reservan. Se cuele el caldo, se añaden medio vasito de vino blanco seco, las gambas, el rape, los mejillones, y las chirlas, se remueve al fuego un minuto, se quita la hoja de laurel y se vierte sobre los espaguetis, se remueve y se sirven.

Espaguetis en Salsa de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

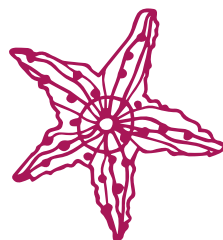
Medio kilo de espaguetis, un cuarto de kilo de mejillones, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, un pimiento verde, una cebolla, una cucharada de tomate frito, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino y la hoja de laurel, Se reserva el caldo tras colarlo. A los mejillones se les eliminan las conchas.

En una sartén con aceite, se fríen el pimiento picado, la cebolla picada, el tomate frito, los mejillones y sal. Se pasan por la batidora, se añade caldo de abrir los mejillones, hasta tener una salsa.

Se cuecen los espaguetis siguiendo las instrucciones del fabricante, se colocan en una fuente, se riegan con la salsa y se sirven.



Espuma de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de puré de patatas, medio kilo de mejillones congelados, cien gramos de aceitunas, medio litro de leche, dos cucharadas de mantequilla, pepinillos, alcaparras, mayonesa, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los mejillones con agua, sal y una hoja de laurel, se escurren y se reservan.

Se prepara el puré de patatas siguiendo las instrucciones del fabricante. Se reserva.

Se añaden a la mayonesa, las aceitunas, los pepinillos y las alcaparras.

Se mezclan el puré, los mejillones pasados por la tritadora, la mitad de la mayonesa, se reparte en cuatro cuencos, se adorna con el resto de la mayonesa, unas alcaparras y se decora con unas rodajitas de naranja o limón. Se sirve frío.

Fabes con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de fabes, trescientos gramos de mejillones, dos cucharadas de tomate frito, un diente de ajo, un pimiento, perejil, un vasito de aceite, una cucharadita de pimentón, una hoja de laurel, medio vasito de vino blanco.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con la hoja de laurel y medio vasito de vino blanco.

Se dejan las fabes en remojo la noche antes. Al día siguiente se cuelean y se ponen en una cazuela con agua y el diente de ajo, se cuecen a fuego mediano y cuando rompen a hervir, se asustan con agua fría, tres veces. Cuando rompa a hervir, por cuarta vez, se añaden el pimiento picado, el tomate frito, el perejil y el pimentón, que hemos rehogado antes con aceite. Se añaden el caldo de cocer los mejillones y los mejillones, removemos, se cuece hasta que estén las fabes y reduzca el agua. Se sirve.

49
...

Fideos con Mejillones, Gurumelos y Almejas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, medio kilo de chirlas, doscientos gramos de gurumelos, medio kilo de fideos, tres cucharadas de aceite, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones y las chirlas con el vino blanco y la hoja de laurel, se reserva el caldo y se eliminan las valvas; se reservan los mejillones y las chirlas.

Se cuecen los fideos con agua, siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete. Se reservan.

En una cazuela se rehogan los gurumelos picados en aceite de oliva, se añade el caldo de abrir los mejillones y las chirlas, se añaden los mejillones, las chirlas, sal y pimienta; se cuece unos minutos, se añaden los fideos, se les dan unas vueltas y se sirven.

Filloas Rellenas de Pasta de Mejillón

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho mejillones, ocho gambas, dos anchoas, cuatro langostinos, alcaparras, culantro, aceite y sal, un huevo, una cucharada de harina, medio vasito de leche, mantequilla y aceite.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al calor o la plancha, se eliminan las valvas, y se reservan. Se cuecen las gambas y los langostinos, se pelan y se reservan.

Se hacen las filloas, vertiendo la harina y un pelín de sal en un cuenco, se añade la leche y se bate, se bate el huevo y se sigue batiendo, se añade la mantequilla y se bate hasta tener una pasta homogénea.

En una sartén, untada con aceite, se vierten dos cucharadas de la pasta, hasta tener una lámina, que cuaja. Una vez cuajada se le da la vuelta con una pala de madera, hasta que cuaje por las dos caras.

Se hace una crema espesa, triturando los mejillones, las gambas, las anchoas, el aceite, el culantro y sal. Se rellenan las filloas con esta pasta y se envuelven. Se sirven con puré de manzana dulce.

50
...

Flan de Mejillones



INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, tres huevos, un tazón de leche, cien gramos de aceitunas sin hueso, nata, mantequilla, alcaparras, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela al calor, el jugo que sueltan se cuela y se reserva; a los mejillones se les quitan las cáscaras, se trocean y se reservan.

En una batidora, se ponen los mejillones, la leche, los huevos, las aceitunas, un chorrito del caldo de abrir mejillones, dos cucharadas de nata y un pizco de sal. Se bate.

Se unta un molde para flanes con mantequilla, se vierte la mezcla, se coloca al baño María, como media hora. Se pincha con una aguja, cuando sale limpia, estará cocinado y se sirve.

Guiso de Patatas y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, un cuarto de gambas, cuatro patatas, tres cebollas, un puerro, tres dientes de ajo, una hoja de laurel, aceite, un vaso de vino blanco, azafrán, pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con la hoja de laurel y el vaso de vino. Una vez abiertos, se les quitan las conchas y se reservan. El caldo se cuele y se reserva.

Se pelan las gambas, se reservan los cuerpos y las cáscaras se fríen, se les añade el puerro picado, una cebolla picada, el azafrán, se salpimenta y se le añade el caldo de cocer los mejillones y agua hasta completar tres cuartos de litro. Se cuele el caldo y se reserva.

En una cazuela de barro con aceite se pican dos cebollas, los dientes de ajo, se rehogan. Se añaden las patatas en rodajas y se doran. Se añade el caldo, se tapa y se deja hervir, veinte minutos, hasta que cuezan. Se añaden las gambas y los mejillones, se deja hervir un minuto y se sirve.

51
...

Guiso Marinero de Garbanzos y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de garbanzos, medio kilo de mejillones, un cuarto de kilo de gambas, un diente de ajo, una patata, un hueso de caldo, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos cucharadas de aceite de oliva, un trocito de calabaza, perejil y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel. Se cuele el caldo y se reserva. Se descascaran los mejillones y se reservan.

En una olla se cuecen los garbanzos, con la calabaza, la patata, y el hueso. Cuando estén tiernos los garbanzos, se cuele y se pasan a una cazuela de barro.

En una sartén, se fríen los ajos hasta que doren, se añaden el caldo de abrir los mejillones, los mejillones y las gambas. Se reduce un minuto y se agrega sobre la cazuela con los garbanzos, se cuecen como unos cinco minutos (si hace falta se añade un pelín de agua) y se remueve para que se mezcle bien. Se sirve caliente.

Hamburguesa de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, una hoja de laurel, un vaso de vino blanco, un pepino, un chorrito de vinagre de manzana, un tomate, dos cucharaditas de azúcar, perejil, pan rallado, cuatro huevos, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pela el pepino y se corta en rodajas finas, se colocan en un recipiente a macerar en vinagre, azúcar y sal. Si hace falta se añade un poco de agua.

Se pican los mejillones, se añaden el perejil picado, los huevos, el pan rallado, se salpimenta y se amasa hasta homogeneizar. Se forman las cuatro hamburguesas, se pasan por harina y se fríen en aceite, hasta que doren por los dos lados.

Se sirven con guarnición del pepino macerado y rodajas de tomate sin pepitas.

Huevos al Horno con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, una cucharada de aceite, seis huevos, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela, al calor, en su jugo. El caldo que producen se cuela y se reserva. Se limpian los mejillones, se eliminan las conchas.

En una fuente de horno, untada con aceite, se colocan los mejillones, se añade un chorrito del caldo de abrirlos, se cubre con los huevos y se lleva a horno fuerte, hasta que los huevos cuajen a nuestro gusto. Se salpimenta y se sirve.

Huevos al Plato con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

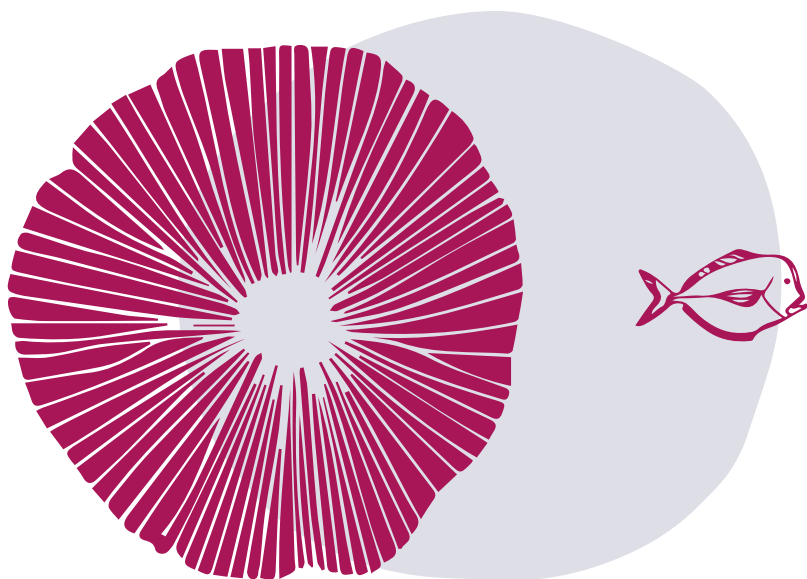
Cuatro cucharadas de salsa de tomate, dieciséis mejillones, cuatro cucharadas de mantequilla, ocho huevos, cuatro cucharadas de guisantes cocidos, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su propio jugo con la hoja de laurel. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

En platos de barro, o metálicos, especiales para horno, se coloca una cucharada de mantequilla, se calienta un pelín para que expanda, se cascan los huevos y se colocan encima, se añaden la cucharada de salsa de tomate y se colocan los cuatro mejillones encima.

Se llevan los platos a horno caliente y se hornean entre tres y cinco minutos, según queramos que estén de cuajados los huevos. Se salpimentan y se sirven en el mismo plato.



Lenguado con Mariscos

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro lenguados de ración, ocho langostinos, dieciséis mejillones, unas setas, dieciséis cebollitas dulces, dos vasos de vino blanco, dos cucharadas de aceite, una cucharada de manteca de cerdo, una cebolla, una cucharada de harina, pimienta molida y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con un vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva, a los mejillones se les elimina la valva superior y se reservan.

Se cuecen los langostinos con el agua de abrir los mejillones, se reserva el caldo, se pelan los langostinos. Se hierven las cebollitas y las setas. Se reserva el caldo.

Se pelan los lenguados y se filetean, se llevan a una fuente y se marinan con el resto del vino blanco, sal, pimienta y zumo de limón. Se marinan durante una hora.

Con la manteca de cerdo, la cebolla picada, la harina, la sal y caldo del marisco, se liga una salsa que se regara sobre los filetes de lenguado, las setas, las cebollitas y los mejillones.

Se remueve la cazuela, para que todo tome el sabor y se coloca en horno caliente durante veinte minutos, tras los cuales se sirven en la misma fuente.

54
...

Lenguado en Salsa de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro lenguados de ración, medio kilo de mejillones, dos tomates, una cebolla, una cucharada de azúcar, un vasito de Oporto blanco, un vasito de aceite, culantro picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen al vapor los lenguados y se limpian de las espinas laterales y la central. No se deben cocer mucho, solo lo justo para filetearlos. Si ya se tienen en filetes, un poco más que escaldarlos. Se reservan en una fuente, con un poco del agua de cocerlos para que no se resequen.

Se abren los mejillones al vapor en su propio jugo. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les eliminan las valvas, se trocean en cuatro porciones y se reservan.

En una cazuela se pone el aceite, se le pica la cebolla, se le añade el tomate, pelado y sin pepitas, se salpimenta, se añade el azúcar y se rehoga como unos diez minutos.

Pasados estos diez minutos, se añaden los mejillones, el caldo de abrirlos (no mucho) y el vino de Oporto (con el vino te puedes pasar, solo un pelín). Se cuece unos minutos, se colocan los filetes de lenguado, para que tomen calor y se sirven espolvoreados con culantro picado.

Marinada de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, dos dientes de ajo, una hoja de laurel, una cebolla, aceite de oliva, tomillo, perejil, sal y pimienta.

55
...

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su propio jugo, al calor. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones, se les quitan las conchas y se reservan.

Se pican muy fino la cebolla y el ajo, se mezclan con el tomillo, se mezclan los mejillones y se riegan con aceite de oliva y el caldo de abrirlos, se salpimenta, se reserva como unos quince minutos, se espolvorea con perejil y se sirve frío.



Marinesca

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de calamares, un kilo de mejillones, una cebolla, cuatro clavos de olor, diez granos de pimienta negra, una loncha de jamón, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, cuatro dientes de ajo, tomate frito y aguardiente de Zalamea.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela con el vaso de vino, la cebolla partida y con los clavos pinchados, la hoja de laurel y los granos de pimienta. Una vez abiertos los mejillones, se reservan sin valvas. El caldo se cuele y se reserva.

Se limpian los calamares, se rellenan con el jamón picado, las cabezas y las aletas muy picadas. Una vez rellenos, se llevan a una cazuela con aceite y se dejan cocer unos diez minutos, dándoles vueltas de vez en cuando para que no se peguen.

Se añade el tomate frito, como medio vasito y se cuecen otros cinco minutos. Se pochan los ajos, se añaden con parte del caldo de abrir los mejillones y se continua cociendo, un cuarto de hora más. Se añaden el aguardiente, los mejillones y un poco más de caldo si hace falta, se cuecen cinco minutos más (hasta que estén los calamares), y se sirven en la misma cazuela.

Si al probarlo no sabe un pelín a aguardiente, échele más, la gracia del plato esta en su lejano sabor a aguardiente anisado

Mejillón Bechamel

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un vaso de leche, dos cucharadas de harina, un huevo, dos cucharadas de pan rallado, un vasito de aceite, mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se reduce y reserva. Los mejillones, tras eliminarles las cáscaras, se secan con papel de cocina y se reservan.

Con leche, harina, mantequilla, sal y pimienta, se hace una bechamel espesa. Se recubren los mejillones con la bechamel, se pasa por huevo batido, por pan rallado y se fríe en aceite caliente. Se sirven calientes pinchados en un palillo.

Mejillón en Endibias

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, dos endibias, unas cucharadas de mayonesa, un vasito de aceite y alcaparras.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, al calor en una cazuela o plancha. Se eliminan las valvas, se escurren muy bien, se rehogan en aceite; se reservan.

En una fuente se colocan las hojas de endibias, sobre ellas los mejillones, se adornan con una bolita de mayonesa, una alcaparra y se sirven.

Mejillón Envuelto en Bacón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un paquete de lonchas de bacón, aceite.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con calor en una cazuela (o en una plancha), se les elimina la cáscara y se secan en papel de cocina. Se lían en un rollito de bacón, se pinchan con un palillo y se fríen en aceite hirviendo.

57
...

Mejillón Rebozado

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un vasito de aceite, dos huevos, pan rallado.

PREPARACIÓN:

Se limpian muy bien los mejillones, se raspan, se lavan y se reservan.

En una cazuela de barro, se fríen con aceite, la cebolla picada y los tomates pelados y picados, se añade el vaso de vino blanco, y en esa salsa, se añaden los mejillones y se dejan hasta que abran, removiendo.

Se añaden los ajos picados, el perejil picado, el pan rallado (para que espese), la hoja de laurel, se salpimenta y si hace falta, se añade un poquito de agua. Se dejan cocer un cuarto de hora y se sirven en la misma cazuela.

Mejillones a la Vasca

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, tres tomates, mantequilla, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, hierbas aromáticas a gusto, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva, a los mejillones se les quita la valva superior, se reservan.

Se pela el tomate, se despepita y se rehoga en una cazuela con la mantequilla, se salpimenta, se le añade el caldo de abrir los mejillones, se reduce a gusto y se añaden los mejillones. Se cuecen unos minutos y se sirven muy calientes.

58
...

Mejillones a la Vinagreta

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vaso de vino, una hoja de laurel, dos cucharadas de aceite, dos cucharadas de vinagre de manzana, una cebolla, unos trocitos de pimiento rojo y verde, dos dientes de ajo, alcaparras y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vino blanco y la hoja de laurel. Se cuele el caldo y se reserva. Se les elimina la valva superior y se reservan.

Se emulsiona el vinagre con el aceite, un poco de caldo de abrir los mejillones, la cebolla picada muy fina, el ajo picado muy fino y los trozos de pimiento, picados muy finos.

Se colocan los mejillones en una fuente, se cubren con la salsa y se sirven fríos.



Mejillones a las Finas Hierbas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, vinagre, mostaza, un cebollino, perejil, estragón, tomillo, aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela al fuego, el caldo que suelten se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las valvas y se reservan en una fuente, sobre una base de lechuga picada en juliana.

Se prepara una salsa en un cuenco, se mezcla, el cebollino picado muy fino, con medio vasito de vinagre, una cucharada de mostaza, una cucharada de perejil picado, otra de estragón picado. Se salpimenta, se añade medio vasito de aceite, el caldo de abrir los mejillones y se bate muy bien.

Con esta salsa se riegan los mejillones y se sirven.

59
...

Mejillones al Ajillo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, cuatro dientes de ajo, dos guindillas, aceite de oliva y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren en una cazuela, los mejillones, en su propio jugo. Se les eliminan las conchas, los mejillones se colocan en una cazuela de barro, se les añade un chorrito del jugo de abrirlos, se añaden aceite, ajo picado y las guindillas; se dejan hervir unos minutos, se salpimenta y se sirven.



Mejillones al Atún

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, una lata de atún en aceite, dos huevos duros, mayonesa, pimientos morrones, una lechuga.

PREPARACIÓN:

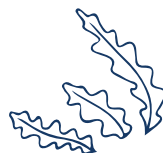
Se abren en una cazuela, los mejillones, en su jugo. El caldo se cuela, se reduce y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan.

Se abre la lata de atún, se pica, se pican los huevos duros, se añaden los mejillones y se rocía con mayonesa mientras se mezcla, hasta que quede como una ensaladilla.

En platos individuales, se prepara un lecho de lechuga y sobre él se vierte la mezcla. Se adorna con tiras de pimiento morrón y se sirven.

60
...

Mejillones al Azafrán



INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos puerros, una cebolla, un tomate, tomillo, azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren en una cazuela los mejillones con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva, a los mejillones se les quita la valva superior, y se reservan.

En una cazuela de barro con aceite, se saltean la parte blanca de los puerros, pelados y cortados en rodajitas, el tomate picado sin piel ni pepitas, la cebolla picada, el azafrán y el tomillo, se añade el caldo de abrir los mejillones y se salpimenta. Se pasa por un chino y se liga una salsa no muy espesa.

Se colocan los mejillones en una fuente, se riegan con la salsa, se espolvorean con perejil picado a cuchillo y se queda como reyes ante los invitados.

Mejillones al Bacón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, cincuenta gramos de bacón, dos pimientos, dos tomates, dos cebollas, dos dientes de ajo, medio vaso de vino blanco, pan rallado, pimentón, laurel, azafrán, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con la hoja de laurel y el vino blanco, el caldo se cuela y se reserva, a los mejillones se les quita la valva superior y se reservan.

En una cazuela de barro mejor con aceite, se saltean los ajos, las cebollas, los pimientos y el bacón, todo picado. Cuando estén medio cocidos, se añaden el pimentón, los tomates triturados, pelados y sin pepitas y se deja cocer cinco minutos. Se añade el azafrán, se salpimenta y se añade el caldo de abrir los mejillones. Se reduce unos cinco minutos. Se reserva.

Se colocan los mejillones en la cazuela, se vierte sobre ellos la salsa, se espolvorea con pan rallado y se gratinan al horno. Se sirven calientes.

61
...

Mejillones al Cava

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de cava, un aguacate, medio vaso de nata líquida, una cebolla, estragón, pimienta, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela al calor, el caldo que suelten, se cuela y se reserva; a los mejillones se les quita la valva superior y se reservan.

En un recipiente, se fríen con aceite de oliva, la cebolla muy picada, y el estragón picado. Se les da unas vueltas y se añade el cava. Se remueve de vez en cuando. Pasado un cuarto de hora, se añade la nata y se reduce un poco.

En una batidora, se coloca el aguacate picado, se añaden la fritada y el caldo de abrir los mejillones, se salpimenta y se bate.

Con la salsa se riegan los mejillones de uno en uno y se sirven.

Mejillones al Coñac

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, unas cucharadas de harina de freír pescado, cuatro cucharadas de aceite de oliva, dos copas de coñac, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, en una cazuela en su propio jugo. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas, se pasan por la harina y se fríen. Se riegan con coñac, se salpimientan y se sirven.

Mejillones al Corazón Rosa

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vasito de vino blanco, dos tomates maduros, una cebolla, dos dientes de ajo, una hoja de laurel, una ramita de perejil, cuatro cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian los mejillones y se llevan a una cazuela, donde se abren, con el vasito de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele, se reduce hasta que quede como un vaso y se reserva. A los mejillones se les quita la concha superior y se reservan.

En una sartén, se pone el aceite, y se fríen un poquito el ajo picado y la cebolla picada muy fina. Se añade el tomate pelado, sin pepitas y troceado y un vasito de caldo de abrir los mejillones. Se deja hervir diez minutos, se salpimenta y se pasa por el chino. Se rellenan los mejillones con esta salsa y se sirven calientes

Mejillones al Curry

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, media cucharada de curry, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un tazón de arroz, un pimiento en tiras, un diente de ajo, medio vasito de jerez seco, media cebolla, media cucharada de harina, perejil, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva. Se eliminan las cáscaras y se reservan los bichos.

En un cazo, se echa el aceite, se fríe la cebolla picada hasta que dore, y se añade la harina que también debe dorarse un poco. Se añaden el caldo de los mejillones, el jerez, el curry, se remueve y se echan los mejillones, se mueve un poco, se reduce si hace falta, y se reserva.

Se cuece el arroz con el ajo, en dos tazones de agua, unos veinte minutos. Se retira y lava con agua fría.

Se ponen en un molde, primero el arroz y tras él, los mejillones con el sofrito. Se lleva el arroz a una fuente, se quita el molde. Se adorna con los mejillones con una sola valva alrededor y perejil en rama.

Mejillones al Estilo de Fecamp

63
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, doscientos gramos de raíces de apio, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, mayonesa, mostaza, perejil, tomillo, albahaca, aceite y vinagre.

PREPARACIÓN:

Se abren en una cazuela los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se les quitan las cáscaras y se reservan, el caldo se cuela y se reserva.

Se prepara una vinagreta con el aceite, el vinagre y parte del caldo de abrir los mejillones, se emplatan en una fuente las raíces de apio, se riegan con la vinagreta, se les pican las hierbas aromáticas y se les colocan encima los mejillones. Se riegan con la mayonesa a la que se ha añadido mostaza y el resto del caldo de los mejillones, se le pican el resto de las hierbas aromáticas y se sirven fríos.



Mejillones al Jengibre

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos cucharadas de aceite, media cebolla picada, una cucharadita de pimentón, una cucharada de culantro picado, una cucharada de pan rallado, jengibre y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino y la hoja de laurel. Se cuele el caldo y se reserva. A los mejillones se les quita la valva superior, se reservan en una cazuela de barro.

En una sartén, se fríen con aceite, la cebolla muy picada, el pimentón y el pan rallado. Se vierte con cuidado sobre los mejillones, se le espolvorea el culantro picado y se le ralla un poco de jengibre. Se sirve caliente.

Mejillones al Jerez



INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino de Jerez, una hoja de laurel, cien gramos de mantequilla, una yema de huevo duro, dos cucharadas de nata, harina, limón, perejil picado, azúcar, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al calor en una cazuela, se cuele el caldo y se reserva. Los mejillones se descascaran y se reservan.

En un cazo al fuego se derrite la mantequilla, se le añaden dos cucharadas de harina, removiendo para que no se formen grumos. Se incorporan el caldo de abrir los mejillones, la nata y un chorrito de zumo de limón. Se salpimenta y se le añade un pelín de azúcar.

Se retira del fuego, se le añade perejil picado y la yema de huevo rallada, se remueve y se añade un poquito de salsa en cada concha que se ha reservado; se emplatan y se sirven.

Mejillones Ana Mari

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cucharada de harina, un vasito de cerveza, alcaparras, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva, los mejillones sin cáscara se secan y se reservan.

Se hace una crema espesa, con la harina, el caldo de abrir los mejillones, la cerveza y sal. Se mojan en ella los mejillones y se fríen en aceite. Se sirven calientes ensartados en un palillo con una alcaparra.



65
...

Mejillones Asados

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, tres dientes de ajo, cien gramos de gambas cocidas, perejil, media cucharada de pimentón.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les elimina la valva superior, se colocan en una fuente de horno y se reservan.

En recipiente aparte, se fríen con aceite, las gambas picadas, el ajo picado, el perejil y el pimentón, se añade el caldo de abrir los mejillones y se reduce hasta tener una salsa.

Se añade una porción de salsa por mejillón y se hornea a horno medio unos diez minutos. Se sirven calientes.

Mejillones Asados con Algas Marinas y Salsa de Soja

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, una cebolla, una zanahoria, cien gramos de algas de mar, un vasito de aceite de oliva, un vasito de mirin, una cucharada de azúcar (moreno mejor), una cucharada de mostaza, cuatro cucharadas de salsa de soja, un huevo, un puerro, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pela el puerro, se trocea y se lleva a la batidora, se le añaden el azúcar, el mirin, y la mostaza, pasados un par de minutos, se añaden la salsa de soja, el aceite y el huevo (hay quien añade el huevo duro). Se salpimenta y se tritura.

Si la salsa no queda a nuestro gusto, se le puede añadir un chorrito de vino blanco, pero no es necesario. Se reserva en la nevera.

Se hierven las algas durante unos diez minutos, se escurren y se reservan.

Se raspan los mejillones, se lavan y se dejan escurrir. Se elimina la valva superior, hay quien lo hace en crudo, hay quien los escalfa un segundo para que le resulte mas fácil. Se reservan.

Se asan en la plancha la cebolla cortada en rodajas y la zanahoria. Se colocan los mejillones, y sobre ellos las algas, se asan, se quitan las algas, con cuidado de que no se salga el caldo y se emplatan con la guarnición de cebolla, zanahoria asada y algas. Se riegan con la salsa de soja que se acompaña en cuenquitos individuales aparte.

Mejillones con Ajo y Pimentón

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cebolla no muy grande, medio vasito de aceite, una guindilla, pimienta, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, media cucharada de pimentón, una cucharadita de perejil picado.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva; a los mejillones se les quita una valva o las dos, a su gusto. Se reservan.

En una sartén con aceite, se rehogan la cebolla picada, la guindilla, la harina y el pimentón. Se añaden el ajo, el perejil y la pimienta, que se han majado previamente, se añade el caldo de abrir los mejillones y se deja hervir un par de minutos.

En cazuela aparte se colocan los mejillones, sobre los que se riega la salsa y se deja hervir unos minutos hasta que espese a gusto. Se sirven calientes.

Mejillones con Alcaparras

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un sobre de puré de patatas, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, mantequilla, anchoas, cebolla, aceite, vinagre de manzana, perejil, alcaparras y sal.

PREPARACIÓN: Sic

“Se abren los mejillones al vapor, con el vasito de vino blanco y la hoja de laurel. Se cuele el caldo y se reserva. Se le quitan las valvas a los mejillones y se reservan.

Se hace el puré de patatas, con el caldo de abrir los mejillones, mantequilla y sal. Una vez hecho, se lleva a una fuente. Sobre el se colocan los mejillones, con las alcaparras en los intersticios.

Se trituran en una batidora, cuatro cucharadas de vinagre de manzana, doce de aceite, una cebolla en trocitos, seis anchoas y el perejil. La salsa que se obtiene, se esparce sobre los mejillones.”



Mejillones con Ali-Oli

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, aceite, dos huevos, cuatro dientes de ajo, alcaparras, sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vasito de vino y la hoja de laurel, se cuele el caldo y se reserva. Se les quita a los mejillones la valva superior y se reservan.

Con el aceite, los huevos y los ajos picados, se hace una mayonesa con ajo. Se colocan los mejillones en una fuente, se les añade la salsa y se adornan con una alcaparra.

Mejillones con Almendras

68
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, tres dientes de ajo, un ramito de perejil, cuatro cucharadas de mantequilla, dieciséis almendras, una copita de jerez seco, una hoja de laurel, alcaparras.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con la copita de vino de Jerez y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva; a los mejillones se les quita la valva superior, se colocan en una fuente de hornear y se reservan.

Se mezclan los ajos, la mantequilla, el perejil, y las almendras, se pican muy bien y se les añade el caldo de abrir los mejillones que admitan, hasta hacer una salsa.

Con esta salsa se riegan los mejillones y se colocan en el horno unos cinco minutos. Se sirven calientes adornados con una alcaparra.



Mejillones con Arroz Blanco

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, una cebolla, un cuarto de kilo de arroz de grano largo, dos dientes de ajo, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cucharada de tomate frito, medio vasito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN: Sic

“Se prepara un arroz blanco, se rehoga con una chispa de aceite y un ajo picado muy fino, se reserva.

Se abren los mejillones al vapor con la hoja de laurel y el vino blanco, una vez abiertos, se les quitan las conchas, y se cuele el caldo. Se reservan.

En una cazuela de barro, se ponen el aceite y la cebolla muy picada, se rehoga y cuando dore un poquito, se añaden el tomate, el caldo de abrir los mejillones, el ajo picado, se salpimenta y se deja cocer como unos diez minutos, se añaden los mejillones y se cuecen cinco minutos más.

Se sirven en una fuente, rodeados de la guarnición de arroz blanco.”

69
...

Mejillones con Butifarra

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, medio kilo de butifarra, un vasito de vino de Jerez, una hoja de laurel, un diente de ajo, una cebolla, un pimiento verde, una cucharada de salsa de tomate, escarola picada, un huevo duro.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vasito de vino y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las valvas y se reservan.

Se corta la butifarra en trozos y se fríen con aceite caliente. Se saca y se reserva.

En el mismo aceite, si hace falta se añade una cucharada más, se pican la cebolla, el ajo, se añade la cucharada de tomate y un poquito del caldo de abrir los mejillones, se cuecen hasta tener una salsa.

En una fuente, o en platos individuales, se emplatan los mejillones y la butifarra, se riegan con la salsa y se adornan con una corona de escarola y rodajas de huevo duro.

Mejillones con Cerveza Negra

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, una hoja de laurel, treinta gramos de mantequilla, una cebolla, un botellín de cerveza negra, un clavo, dos cucharadas de azúcar, dos cucharadas de vinagre, una cucharadita de harina, dos puerros, medio kilo de patatas chicas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las patatas, con su cáscara en agua abundante con sal. Una vez cocidas, se pelan y se reservan.

En cazuela aparte, se abren los mejillones en su propio jugo. Se les quitan las cáscaras y se reservan.

Se calienta mantequilla en una cazuela y se fríe en ella, la cebolla cortada muy fina, cuando empiece a estar blanda se añaden el perejil picado y la parte blanca de los puerros cortados en lonchas finas. Pasados unos minutos se rocía con la cerveza, se añade un chorrito del caldo de abrir los mejillones, los mejillones y se cuecen como unos veinte minutos.

Entre tanto, en cazuela aparte, se hierve el azúcar en vinagre, hasta tener una salsa caramelo que se añade a la cochura principal cuando falten unos minutos para retirar.

Se sirven con las patatas cocidas que se habían reservado.

Mejillones con Crujiente en Salsa de Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un paquete de pasta brisa, medio kilo de gambas, medio vaso de vino blanco, una hoja de laurel, aceite, dos zanahorias, dos cebollas, un chorrito de coñac, dos cucharadas de harina, tres dientes de ajo, dos puerros, pimentón dulce, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones, se les quitan las cáscaras y se reservan.

En una sartén, se rehogan la cebolla, los ajos, la parte blanca de los puerros y la zanahoria, todo picado finamente.

Se saltean las gambas y se flamean con un chorrito de coñac. Se añaden al rehogado. Se añaden la harina, el caldo de cocer los mejillones y cien gramos de mejillones. Se cuecen un cuarto de hora para que reduzca, se salpimenta y se añade la nata para suavizar. Se tritura todo y se pasa por el chino.

Con la masa de pasta brisa, se moldean unas cañas y se hornean un par de minutos.

Se emplatan los mejillones, se riegan con la salsa y se adornan con las cañas.

Mejillones con Chorizo

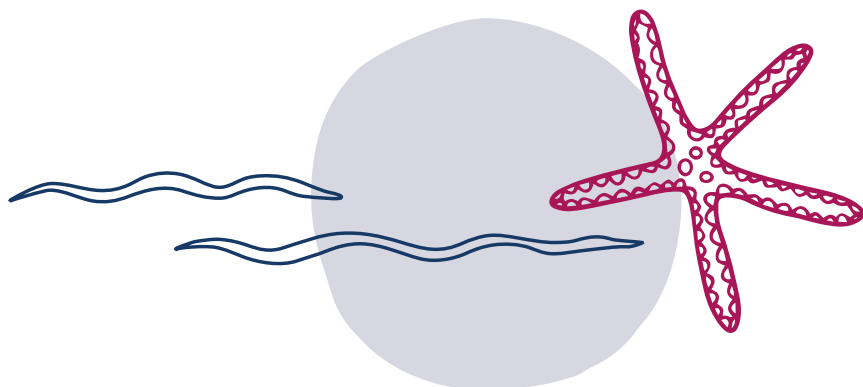
INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, medio kilo de choricitos, una cebolla, un pimiento verde, aceite, una cucharada de tomate frito, una hoja de laurel, un vasito de vino y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vasito de vino blanco y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva; se eliminan las conchas y se reservan los mejillones.

En una sartén, con aceite, se pican la cebolla, se añade el pimiento, se les dan unas vueltas, se añaden los chorizos y la salsa de tomate, se les dan unas vueltas, se añade el caldo de abrir los mejillones, se añaden los mejillones y se rectifica de sal. Se deja cocer unos minutos y se sirve caliente.



Mejillones con Salsa de Estragón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, tres yemas de huevo, una copita de vinagre, cuatro nueces de mantequilla, un poquito de estragón, perejil y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva. Se elimina la valva superior de los mejillones y se reservan.

Se calienta en un cazo el vinagre con un poco de estragón, se añade un poco del caldo de abrir los mejillones, se retira del fuego y se deja enfriar.

Se baten las dos yemas, se añaden al vinagre y se pone el cazo a calentar, se remueve constantemente, para evitar que se corte, hasta que espese pero sin hervir. Se añade la mantequilla, se bate, se añade perejil picado y se salpimenta. Con esta pasta se rellenan un poquito los mejillones que se habían reservado y se pueden servir.

72
...

Mejillones con Salsa de Huevo Duro

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, cuatro huevos duros, un cuarto de litro de aceite, una cucharada de vinagre, una cucharada de mostaza, pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, se cuele el caldo y se reserva. Se elimina la valva superior de los mejillones y se reservan.

En una batidora, se colocan la mostaza, la sal, la pimienta y el aceite, se liga una salsa a la que se añaden los huevos duros muy picados.

Se rellenan las valvas con los mejillones, con la salsa y se sirven fríos.



Mejillones con Salsa de Huevo

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de leche, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de harina, perejil, un huevo duro, nuez moscada y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela, en su propio jugo. El caldo se cuele y se reserva; a los mejillones se les quita la valva superior y se reservan.

Se derrite la mantequilla a fuego lento en un cazo, se añade la harina, se remueve con una cuchara de madera, para evitar que se formen grumos.

Se calienta la leche y se vierte poco a poco, removiendo, se añade un poco del caldo de abrir los mejillones, se sazona con la nuez moscada y sal. Se añade el huevo duro picado muy fino, se remueve y se rellenan los mejillones con la salsa.

73
...

Mejillones con Salsa de Menta

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, un vaso de vinagre, doscientos gramos de azúcar, una ramita de menta fresca.

PREPARACIÓN:

Se abren al vapor los mejillones, con el vasito de vino blanco y la hoja de laurel; el caldo se cuele y se reserva, a los mejillones se les quita la concha superior, se emplatan en una fuente y se reservan cubiertos con un paño húmedo.

En un cazo, se hierve a fuego lento el vaso de vinagre, se añade un vaso del caldo de abrir los mejillones y el azúcar. Se remueve para que no se pegue, y cuando espese a nuestro gusto, se añade la menta que previamente se ha molido muy fina, se sigue removiendo, se deja enfriar y se untan los mejillones con esta salsa. Se sirven fríos.

Mejillones con Salsa Elena

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, cien gramos de queso Gruyere, dos tazones de salsa bechamel, medio vaso de cerveza, dos cucharadas de mantequilla, pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al calor en una cazuela, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les elimina la valva superior y se reservan.

En una sartén se echan medio vaso de cerveza, el queso cortado a trocitos, hasta que el queso derrita. Se remueve bien para que mezclen.

Cuando se obtenga una pasta, se une con la bechamel, con la mantequilla, se tiene al calor unos minutos, se salpimenta, se remueve. Se rellenan los mejillones con la pasta y se sirven.

74
...

Mejillones con Salsa Holandesa

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, diez nueces de mantequilla, el zumo de un limón, dos yemas de huevo y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela al calor. El caldo se cuela y se reserva. Los mejillones se reservan tras eliminarles la valva superior.

En un cazo, se echan las yemas de los huevos, la mitad de la mantequilla, se remueve y cuando derrita se añaden el zumo de limón, un chorrito del caldo de abrir los mejillones, se bate con una cuchara de madera y se agrega el resto de la mantequilla, hasta obtener una salsa consistente.

Se añade una porción de salsa a los mejillones, se recubren y se sirven.



Mejillones con Salsa Manchega

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, medio vasito de Jerez, cien gramos de queso manchego viejo, una hoja de laurel, cien gramos de queso manchego joven, un vasito de crema de leche, mostaza, un limón, media cebolla, alcaparras, perejil, pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el medio vasito de Jerez amontillado, el caldo se cuele y se reserva, a los mejillones se les quita la valva superior y se reservan.

En una batidora se pone medio vasito del caldo de abrir los mejillones, se le rallan el queso viejo y se le pica el queso joven. Se bate un poco y se le añaden la crema de leche, la mostaza, la ralladura del limón y un poquito de cebolla picada, se salpimienta y se bate. Se obtiene una salsa muy cremosa con la que se rellenan los mejillones, se adornan con perejil picado y una alcaparra.

75
...

Mejillones con Salsa Murciana

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vasito de Jerez, una hoja de laurel, un pepino, un tomate, un pimiento, dos berenjenas, una cebolla, un diente de ajo, unas hojas de lechuga, vinagre, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vasito de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuele y se reserva, a los mejillones se les elimina la valva superior. Se reservan.

Se pela el tomate, se quitan las pipas y se ralla. Se pican lo mas fino posible, el pepino, la cebolla y el ajo; se lavan dos o tres hojas de lechuga, se pican menudas y se ligan. Se añaden un chorro generoso de aceite, dos cucharadas de aceite, un chorrito del caldo de abrir los mejillones, se mezcla todo muy bien y se rellenan los mejillones con la salsa.

Se cortan las berenjenas en rodajas muy finas, se fríen en aceite y se ponen como base con los mejillones encima.

Los hacen muy ricos en Murcia, en un bar detrás de la Catedral

Mejillones con Salsa Muselina

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, cincuenta gramos de mantequilla, una cucharada y media de harina, un vaso de fume de pescado, dos huevos y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva; los mejillones se reservan tras eliminarles la valva superior.

En un cazo, se derrite la mantequilla, se añade la harina, y se remueve hasta que dore un poquito, se retira del fogón y se añade un vaso del caldo de abrir los mejillones, se remueve muy bien, se pone al calor y se sigue removiendo como unos cinco minutos. Se rectifica de sal y se reservan en el cazo con el fuego apagado.

En recipiente aparte, se baten las claras a punto de nieve, se añaden las yemas, y se sigue batiendo, se añade la salsa caliente, se continua batiendo un minutos más o menos, y se añade una porción de salsa en cada concha de los mejillones que se han reservado. Se sirven al instante que no se enfríe la salsa.

76
...

Mejillones con Salsa Tártara



INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un bote pequeño de mayonesa, seis pepinillos, dos dientes de ajo, alcaparras, perejil picado.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al calor en una cazuela, el caldo se cuela y se reserva; los mejillones se reservan tras quitarles las conchas.

Se pone la mayonesa en un cuenco grande, se le pican fino los pepinillos, el ajo, el perejil, y se le ligan las alcaparras majadas en un almirez, se mezcla todo muy íntimamente. Se añade la salsa a los mejillones que se han reservado.

Si la salsa sale muy espesa, se puede aclarar, añadiendo un chorrito del caldo de abrir los mejillones.

Mejillones con Salsa Zalpiscada

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos huevos duros, una cebolla, tres dientes de ajo, medio vaso de vinagre de manzana, medio vaso de aceite, un cogollo y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y una hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

Se hace una salsa zalpiscada, triturando los huevos duros, pelados y troceados, la cebolla y los ajos, picados, medio vaso de aceite, medio de vinagre de vino, un chorrito del caldo de abrir los mejillones y sal.

Se pica el cogollo, y se coloca como base en una fuente, sobre ella los mejillones, y se riegan con la salsa. Se sirven fríos.

Mejillones Costa Brava

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, media cebolla, dos dientes de ajo, tomate frito, seis almendras peladas, medio vasito de coñac, perejil, aceite y un huevo duro.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quita la valva superior y se reservan.

En cazuela aparte se pone aceite y se fríe la cebolla picada, cuando dore, se añaden el ajo picado, las almendras picadas, el huevo duro picado y la copa de coñac. Se añaden el caldo de abrir los mejillones y el tomate frito, se deja reducir hasta tener una salsa.

Se colocan los mejillones en una fuente, se cubren individualmente con una cucharadita de salsa y se espolvorean con perejil muy fino. Se sirven calientes.

Mejillones Diabla

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, una lechuga, cuatro cucharadas de mayonesa, cuatro cucharadas de tomate frito, ketchup, mostaza, tabasco, sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en su propio jugo, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas, se colocan en una fuente sobre un lecho de lechuga cortada en juliana.

Con la mayonesa, el tomate frito, el Ketchup, la mostaza, cuatro gotas de tabasco y una pizquita de sal, se prepara una salsa, que se vierte sobre los mejillones; se sirven.

Mejillones en Adobo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos dientes de ajo, una cucharada de pimentón, dos cucharadas de orégano, un vaso de vinagre, un huevo, harina de freír, sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuele, se reduce y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

Se prepara un adobo, con los dos dientes de ajo y el pimentón, se machacan en un almirez, se añade el orégano, se mezcla con el vinagre y el caldo de abrir los mejillones. Se sumergen los mejillones en el adobo y se dejan como cuatro horas para que se impregnen bien.

Se pasan por harina y huevo batido, se fríen y se sirven calientes.



Mejillones en Concha de Peregrino

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de mejillones, una cebolla, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un tomate, una cucharada de pan rallado, un pimiento.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se cuele el caldo y se reserva. Se eliminan las valvas y se reservan los mejillones.

En una sartén con aceite de oliva, se fríen la cebolla cortada finita, el tomate pelado y sin pepitas, se añade la harina y un poco de caldo de abrir los mejillones. Se reduce hasta tener una salsa.

Se colocan los mejillones en la concha de peregrino, dos o tres piezas por concha, se recubren con la salsa, se hornean unos diez minutos, se adorna con una tira de pimiento y se sirven.

Hay que tener cuidado con la temperatura del horno, pues las conchas no son refractarias

Mejillones en Concha

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, una hoja de laurel, ciento cincuenta gramos de aceitunas, un vaso de vino blanco, un vasito de jerez blanco, un vasito de nata líquida, una cebolla, alcaparras, ajo, pan rallado, perejil en rama, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco. El caldo se reserva tras colarlo, a los mejillones, se les quitan las conchas y se reservan, las conchas también se reservan.

En una cazuela de barro, a fuego lento, se fríen con aceite, la cebolla, los dientes de ajo, que previamente se han picado muy finos; cuando la cebolla empiece a estar pochada, se añaden los mejillones picados, el caldo de abrir los mejillones y el vino de Jerez. Se reduce a la mitad el caldo y se incorporan las alcaparras, las aceitunas troceadas, el perejil picado y la nata. Se salpimenta y se cuece cinco minutos removiendo.

Se rellenan las conchas, se espolvorea con pan rallado y se hornea a potencia media unos diez minutos. Se gratinan un par de minutos y se sirven.

Mejillones en Crema de Curry

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, cuatro cucharadas de aceite, una cucharada de harina, un vasito de leche, una cebolla, un chorrito de nata líquida, media cucharadita de curry en polvo, una guindilla, el zumo de un limón, tomillo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco, la hoja de laurel, el tomillo y la guindilla. Una vez abiertos se les quitan las cáscaras y se reservan; el caldo de abrirlos se cuele y se reserva.

En una olla, se rehogan con aceite, la cebolla picada fina, se añade la harina, removiendo para que no se pegue, cuando dore, se añaden el caldo de abrir los mejillones, la leche y la nata. Se cuecen unos minutos y se añade el curry. Se salpimenta a gusto y se deja cocer hasta que reduzca un poquito. Se vierte la salsa sobre los mejillones, se espolvorean con perejil y se sirven calientes.

80
...

Mejillones en Escabeche



INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, seis dientes de ajo, un cuarto de vaso de vinagre, aceite, media cucharadita de pimentón dulce, un huevo duro, media cucharadita de pimentón picante, dos hojas de laurel, un vaso de vino, sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y una hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas, se colocan en una fuente y se reservan.

En un recipiente de picadora, se colocan los ajos picados, con aceite, vinagre y sal. Se bate todo hasta que quede una mezcla cremosa. Se añaden el pimentón y el huevo duro picado. Se le añade un vaso del caldo de abrir los mejillones, se mezcla finamente y se rectifica de vinagre y sal.

Se vierte sobre los mejillones y se dejan reposar varias horas en la nevera. Se sirven fríos.

Mejillones en Frío

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, dos pepinillos, unas alcaparras, tres anchoas, un huevo duro, tomate frito, aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su propio jugo; el zumo se cuela y se reserva. Los mejillones, se limpian de la cáscara superior y se colocan en una fuente. Se cubren con un paño húmedo y se reservan.

Se pican los pepinillos, el huevo duro, se añaden las alcaparras, las anchoas, la salsa de tomate, se pasan por la batidora. La salsa se cuela en tamiz, se sazona con el vinagre, la mostaza y se salpimenta. Se homogeneiza y se vierte sobre los mejillones que se han reservado; se sirven.

Mejillones en Salsa Agri dulce

81
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, cien gramos de ciruelas pasas, una cucharada de mantequilla, un poquito de miel, una cucharadita de Maizena, un vasito de zumo de naranja, media cebolla, un diente de ajo, dos gotas de tabasco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vasito de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se reserva; a los mejillones se les quita la valva superior y se reservan.

En un cazo, se derrite la mantequilla, se añaden la cebolla y el diente de ajo picados, cuando doren se añaden las ciruelas picadas, un vasito del caldo de abrir los mejillones, el zumo de naranja y la miel. Se rehoga, removiendo para que no se pegue, como unos diez minutos, se le añade la maicena desleída en un poquito de caldo de abrir los mejillones, se continua la cocción un par de minutos, se pasa por la batidora y se riegan los mejillones con esta salsa. Se sirven calientes.

Mejillones en Salsa Americana

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, doscientos gramos de gambas, una copa de coñac, dos carabineros, un vasito de salsa de tomate, tabasco, una cebolla, dos dientes de ajo, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel; se cuela el caldo y se reservan los mejillones, tras quitarles las conchas.

En una sartén, se coloca el aceite, se fríen las gambas peladas, el carabinero, se añaden la cebolla picada y los ajos picados, se remueven, se incorporan el coñac, un vaso de caldo de abrir los mejillones, se cuece quince minutos, se agregan la salsa de tomate y el tabasco, se salpimenta y cuece un par de minutos. Se pasa por la batidora.

Se colocan los mejillones en una fuente, se rocían con la salsa y se sirven.

82
...

Mejillones en Salsa de Piñones



INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, una copa de Jerez, una hoja de laurel, un diente de ajo, un limón, un cuarto de kilo de piñones, perejil, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con la copa de Jerez y la hoja de laurel; al caldo se cuela y se reserva, a los mejillones se les quita la concha superior, se emplatan en una fuente y se reservan cubiertos con un paño húmedo.

Se machacan los piñones en un almirez, se añaden unas cucharadas de caldo de abrir los mejillones. Se obtiene una pasta suave, se añaden unas cucharadas de aceite, se remueve bien para que ligue, se añade el zumo del limón, se salpimenta y se añaden un vasito del caldo de abrir los mejillones, el perejil picado y el ajo picado. Hay quien en este momento lo pasa por la batidora, nosotros preferimos dejarlo así con tropezoncitos.

Se riegan los mejillones con esta salsa y se sirven fríos.

Mejillones en Salsa de Queso

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, cuatro cucharadas de queso rallado, tres cucharadas de mantequilla, una cucharada de pan rallado, un chorrito de nata líquida, un chorrito de limón, alcaparras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en cazuela al calor o a la plancha, se les quita la concha de arriba y se reservan.

En un cazo se derrite la mantequilla, se añaden el queso y el pan rallado, se remueve constantemente, para evitar grumos. Se salpimenta y cuando este hecha la crema, se añaden la nata, unas gotas de limón, y se riegan las conchas con mejillón que se habían reservado. Se sirven en el acto.

Mejillones en Salsa de Salmón

83
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, trescientos gramos de salmón, harina, aceite, dos dientes de ajo, doscientos gramos de cebolla, eneldo, zanahoria rallada, cebollino, alcaparras, lombarda y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se cuele el caldo y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan.

En una sartén, con aceite, se fríen la cebolla picada muy fina y los dientes de ajo, cuando doren, se añaden las rodajas de salmón y se fríen unos minutos. Se agregan el caldo de abrir los mejillones, el eneldo, media cucharada de harina y se salpimenta.

Se desmiga el salmón y se pasa todo por la trituratora, se cuele por el chino y se reserva la salsa.

Se saltean los mejillones con unas láminas de ajo, se emplatan. Se fríen en el mismo aceite, unos aros de lombarda, y la zanahoria rallada, que se pondrán como guarnición, se riega con la salsa y se decora con el cebollino, unas alcaparras y se sirve.

Mejillones en Salsa de Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, salsa de tomate, medio vaso de vino blanco, una hoja de laurel, media cebolla, una cucharada de aceite, media cucharadita de pimentón.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vino blanco y la hoja de laurel, se cuele el caldo y se reserva. Se elimina la valva superior y se colocan en una olla de barro.

Se riegan con la salsa de tomate, se añaden una cucharada de aceite, la cebolla picada muy fina, el pimentón y un vasito del caldo de abrir los mejillones. Se deja cocer unos diez minutos, hasta que reduzca la salsa a nuestro gusto. Se sirven calientes.

84
...

Mejillones en Salsa de Vino Tinto

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino tinto de Rioja, una zanahoria, media cebolla, un trocito de apio, cincuenta gramos de jamón picado, una cucharada de harina, un diente de ajo, dos cucharadas de mantequilla, tomillo, laurel, tabasco y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor en cazuela o a la plancha, se elimina la valva superior y se reservan.

En una cazuela, se calienta la mantequilla, cuando este liquida, se fríen la zanahoria picada, la cebolla picada, el apio picado, se añaden el jamón, la hoja de laurel, el tomillo y se remueve como unos diez minutos, se añade el vino tinto, se deja hervir y se reduce. Se añaden el ajo majado, las gotas de tabasco y la harina para que espese; se tritura.

Se colocan los mejillones en una fuente y se riegan con la salsa.



Mejillones en Salsa de Vodka

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, dos endibias, ciento cincuenta gramos de queso fresco, cincuenta gramos de queso azul, un tetrabrik chico de nata, apio, perifollo, un chorrito de vodka, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela con su propio jugo. El caldo se cuele y se reserva. Se eliminan las conchas y se reservan los bichos en fuente aparte, en la que hemos colocado una base de endibias cortadas a juliana, dejando un espacio en el centro para colocar la salsa.

En la batidora se ponen el queso fresco cortado en trocitos, el queso azul, la nata, un chorrito de vodka y el jugo de abrir los mejillones, se bate hasta tener una salsa. Se coloca la salsa en el centro que se ha reservado para ella; si nos sale clarita, se elimina el centro y se rocía sobre los mejillones; se pican una hoja de apio y otra de perifollo, se espolvorea por encima y se sirven fríos.

85
...

Mejillones en Salsa Picante

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, medio vaso de vinagre de manzana, tomillo, media cebolla picada, dos dientes de ajo, pimienta blanca, guindilla, una cucharada de harina, tres cucharadas de mantequilla, perejil y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva, los mejillones se reservan tras eliminar la valva superior.

En un cazo, se pone el vinagre con la cebolla picada, el ajo picado, el tomillo, la pimienta y la guindilla, se deja hervir, hasta que reduzca un poco. Se añade el caldo de abrir los mejillones, se le da un hervor, se pasa por la trituradora y se cuele.

En cazuela aparte, se derrite la mantequilla, se añade la harina y se remueve hasta que dore un poco, se añade el caldo y se bate muy bien.

Se añade a la salsa, perejil picado y se rectifica de sal, se hierva unos cinco minutos, para que reduzca y espese. Se bañan los mejillones con esta salsa. Se sirven calientes.

Mejillones en Salsa Portuguesa

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, media taza de aceite, dos pimientos rojos asados, una cebolla, una cucharada de pimentón dulce, tres tomates, una cucharadita de azúcar, dos hojas de laurel, dos cucharadas de culantro fresco picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN: Sic

“Se abren los mejillones en su propio jugo, al calor en cazuela. El caldo que suelten, se cuela y se reserva. A los mejillones se le eliminan las valvas, se secan muy bien, se pasan por aceite, y se reservan.

En la misma sartén y aceite, añadiremos la cebolla picada, cuando dore, se incorporan los pimientos picados, el pimentón, los tomates pelados, sin pepitas y rallados, se añaden el azúcar, la pimienta, el laurel y la sal.

Se añade el caldo de abrir los mejillones y se cuece a fuego muy lento, para que espese. Se ruega sobre los mejillones. Se sirven calientes, espolvoreados con el culantro picado a cuchillo.

86
...

En si, es una salsa de tomate, pero tiene un algo que la distingue de todas las salsas de tomate. Sobre todo si lo tomamos en Altura (Algarve)”

Mejillones en Salsa Poulette

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, una escalonia, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un vaso de fume de pescado, una cucharada de mantequilla, una cucharada de harina, un vasito de crema de leche, champiñones, tres huevos.

PREPARACIÓN:

Se prepara la salsa Poulette como sigue: con la harina y la mantequilla se prepara un rubio, se deja cocer cinco minutos sin dejar que tome color, se añade el fumé de pescado y se remueve hasta que hierva. Se deja cocer como media hora.

Se le pican muy finos un par de champiñones, se le añaden la crema, las yemas de los tres huevos, perejil picado y zumo de limón.

Entretanto en una olla de barro, se abren los mejillones al vapor con el vino blanco y la hoja de laurel, se les quita una valva y se cuela el caldo, se devuelven a la cazuela de barro. Se añade la salsa, se remueven un minuto y se sirven calientes.

Mejillones en Salsa Verde

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, una hoja de laurel, seis dientes de ajo, un vasito de aceite, un vasito de vino blanco, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva, a los mejillones se les quita la valva superior.

En una fuente, resistente al calor, se coloca el aceite, se pican los ajos, se colocan encima los mejillones, se riegan con el caldo de abrir los mejillones, se cuecen como un cuarto de hora, se espolvorean con el perejil picado y se sirven calientes.

Mejillones Envueltos en Lenguado con Ortiguillas

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho mejillones, dos lenguados, unas ortiguillas, una lata de paté de erizos de mar, aceite, puré de patatas, espinacas, aceitunas y alcaparras.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, se les eliminan las valvas. Los mejillones, se envuelven con los filetes de lenguado, se pinchan con un palillo y se fríen en aceite. Se reservan.

Se hace un puré de patatas, se pone como base en un plato, se colocan los rollos en la parte central (dos por plato), se les hace una corona con las ortiguillas fritas, las alcaparras y el paté de erizos; se sirven.



Mejillones Estilo Ría

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, una hoja de laurel, un vaso de vino blanco, una cebolla grande, una cucharada de pimentón, un chorro de vinagre de manzana, culantro (se puede poner perejil), una taza de miga de pan de ayer, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con la hoja de laurel y el vaso de vino blanco. Se les quitan las cáscaras y se reservan. El caldo se cuele y se reserva.

Se pican la cebolla y el culantro, se hierven en el caldo de los mejillones, si hay poco caldo se añade agua con un pizco de pastilla de caldo de pescado. Se añaden el pan desmenuzado, el vinagre, el pimentón y se salpimienta, dándole a todo una cochura de unos diez minutos, si hace falta se añade un pelín de agua, se añade que no pasa nada.

Se obtiene una salsa espesa, se pasa por el chino y se hierven en ella los mejillones, cinco minutos. Se sirven calientes.

88
...

Mejillones Fritos



INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, medio vasito de aceite, una cucharada de mantequilla, dos dientes de ajo, cincuenta gramos de miga de pan, perejil, un chorrito de vino blanco, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el chorrito de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuele y se reserva, los mejillones se reservan sin la valva superior.

En sartén aparte, se fríen los mejillones con aceite y mantequilla, se le añade ajo picado, perejil picado, la miga de pan desmenuzada y se salpimientan. Se fríen a fuego muy lento hasta que la miga de pan quede crujiente, se espolvorea perejil picado y se sirven.

Mejillones Gratén

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos cucharadas de mantequilla, media cucharada de Maizena, un chorrito de nata líquida, queso rallado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren, en una cazuela, los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quita la valva superior y se emplatan en una fuente que pueda ir al horno.

Al caldo de abrir los mejillones, se le añade maicena desleída en un poco de agua y se cuece hasta que quede una salsa de textura bechamel. Le se añade un chorrito de nata, se homogeneiza y se vierte sobre los mejillones, se les espolvorean pimienta picada, el queso rallado, la mantequilla y se pone a gratinar en el horno. Cuando este gratinado se sirve.

89
...

Mejillones Revueltos con Huevo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, ocho huevos, una cebolla, dos cucharadas de queso rallado, un diente de ajo, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren en una cazuela los mejillones en su propio jugo, al calor. Se cuele el caldo y se reserva. Los mejillones, sin cáscara, se parten en dos o tres trozos, se reservan.

En una sartén con un par de cucharadas de aceite, se fríen la cebolla picada muy fina, el ajo picado, cuando doren, se añaden los mejillones, los huevos batidos, se salpimenta, se remueve constantemente, se añade el queso rallado y cuando cuaje se sirve en una fuente adornado con perejil picado.

Mejillones Saint-Malo

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, una cebolla, un vaso de vino blanco, unas ramas de perejil, tomillo, una hoja de laurel, mantequilla, un vaso de leche.

PREPARACIÓN: Sic.

“Limpiar muy bien los mejillones, raspándolos con un cuchillo, y quitándoles las barbas.

En una cazuela con aceite, se fríen la cebolla picada, como unos cinco minutos. Se añaden el perejil, el tomillo, el laurel y los mejillones. Se añade el vino y se sazonan con pimienta.

Cuando abran los mejillones, los sacamos, les eliminamos las conchas, se puede hacer con las valvas, pero es mejor quitarlas, y se reservan emplatados.

Al caldo se le quitan la hoja de laurel, el tomillo, y el perejil, se añaden la mantequilla y el vaso de leche, se le da un calentón y se riegan los mejillones con esta salsa.”

90
...

Mejillones Serranos

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, una presa de cerdo, cien gramos de jamón picado, cien gramos de judías verdes, cincuenta gramos de guisantes, una cebolla, perejil, laurel, ajo, aceite, vino blanco, cominos, azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se reserva, a los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

La presa se asa, y se corta a trocitos menudos. Se coloca la presa troceada, con la salsa que haya soltado, en una olla de barro. Se añaden los mejillones, el jamón picado, las judías verdes, los guisantes, la cebolla picada y el ajo picado, que previamente hemos sofrito, se especia y se salpimenta.

Cuando rompa a hervir, se añade una pastilla de caldo de jamón desleída en el caldo de abrir los mejillones, se cocina media hora a fuego lento y se sirve en la misma olla.

Mejillones sobre Endibias

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, veinticinco hojas de endibia, dos limones, un chorrito de vino blanco, una hoja de laurel, una zanahoria, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el chorrito de vino y la hoja de laurel, se cuele el caldo y se reserva, a los mejillones se les eliminan las valvas y se reservan.

Se prepara una vinagreta con el aceite, el zumo de limón, sal y pimienta, se le añade un chorrito de caldo de abrir los mejillones y se reserva.

Sobre cada hoja de endibia, se colocan dos mejillones, se riegan con la vinagreta y se les ralla un poquito de zanahoria y corteza de limón. Se sirven sobre un lecho de hielo picado.

91
...

Mejillones Suizos

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, medio kilo de queso de fundir, dos huevos, pan rallado y aceite.

PREPARACIÓN:

En una cazuela, se funde el queso, añadiéndole un poquito de mantequilla.

Se abren los mejillones a la plancha, se les quita la concha, se pinchan en un palillo y se rebozan con el queso fundido.

Cuando enfrien un poco, se pasan por huevo batido, pan rallado y se fríen. Se sirven en el acto.

Realmente se van haciendo y comiendo, como en las fondies, tengo amigos que se los toman tal cual, sin freír



Mejillones Villeroy

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vaso de vino, una hoja de laurel, dos cucharadas de harina, una cucharada de mantequilla, aceite, vaso y medio de leche, nuez moscada rallada, mostaza y sal.

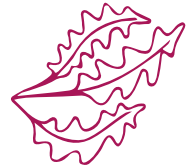
PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel; el caldo se cuele y se reduce hasta tener como medio vaso de caldo. Se añade a la leche de hacer la bechamel. A los mejillones se les quitan las cáscaras, se pinchan de dos en dos en un palillo y se reservan.

Con la harina, la leche y la mantequilla, se elabora una bechamel espesita, le se añaden la nuez moscada, la mostaza y sal. Se envuelven los mejillones en la bechamel y se fríen en aceite abundante. Se sirven en una fuente, con el palillo, aunque hay quien se los quita.

92
...

Mejillones Vladimir



INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de mejillones, dos huevos duros, un tomate, media lata de anchoas, alcaparras, medio vasito de aceite, vinagre, medio vasito de vino blanco, una hoja de laurel, mostaza sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les elimina la valva superior y se reservan.

En una batidora se colocan los huevos duros picados, el tomate picado, las anchoas, el aceite, las alcaparras, el vinagre, un poco de caldo de abrir los mejillones y se trituran hasta tener una salsa. Se añade la mostaza, se salpimenta y se recubren los mejillones con la salsa, se espolvorean con perejil picado, se adornan con una alcaparra y se sirven fríos.

Mejillones y Patatas a la Pescadora

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, medio kilo de patatas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un tomate crudo, una salsa vinagreta, dos huevos duros, perejil y un diente de ajo.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuele, se reduce y se añade a la salsa vinagreta. A los mejillones se les quitan las conchas, se reservan.

En una fuente, se emplata la patata cortada a rodajas, alrededor se coloca el tomate cortado a rodajas, sobre ello los huevos duros cortados a rodajas; se colocan los mejillones encima, se riegan con la vinagreta, se espolvorean con perejil y ajo picados; se sirven.

93
...

Mejillones y Patatas al Curry

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, medio kilo de patatas, una cebolla, un diente de ajo, dos tomates, dos cucharadas de aceite de oliva, un vaso de vino blanco, una cucharadita de curry, medio vaso de fume de pescado, una cucharadita de perejil picado, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. Se eliminan las valvas y se reservan los mejillones.

En una olla de barro, se fríen en aceite caliente, la cebolla picada, el ajo picado y el tomate pelado y sin pipas. Se rehoga y se añade el curry; se remueve un minuto y se añaden las patatas peladas y troceadas, el caldo de abrir los mejillones, el fumé de pescado y agua hasta completar cuatro vasos en total. Se salpimenta y se deja cocer un cuarto de hora, se añaden los mejillones, se cuecen un par de minutos. Se sirven calientes espolvoreados con perejil picado.

Melón con Mejillones, Gambas y Aguacate

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho rodajas de melón, dieciséis mejillones, un aguacate, dieciséis gambas, zumo de limón, aceite de oliva, unas gotas de tabasco, un vasito de vino, una ramita de culantro (o perejil), una hoja de laurel y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, se reserva el caldo, tras colarlo. Los mejillones se reservan, tras eliminar las valvas. Se cuecen las gambas, se pelan y se reservan.

Se limpian las rodajas de melón de semillas, se les quita la cáscara y se parten en dos partes. Con la punta hacia el centro del plato, se colocan formando dos diámetros perpendiculares entre sí.

Se corta el aguacate, se quita la pulpa, y se tritura en la batidora con zumo de limón, unas gotas de tabasco, y un chorrito del caldo de abrir los mejillones, se salpimenta, se añaden aceite y culantro; se termina de batir.

Se colocan los mejillones y las gambas en el centro y los huecos entre las rajadas de melón, y la crema en los intersticios entre las rodajas de melón.

Merluza al Ajillo



INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de merluza del centro, dieciséis mejillones, tres dientes de ajo, un vaso de aceite, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, cien gramos de gambas peladas, una guindilla y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, con el vaso de vino blanco, la hoja de laurel y la guindilla. El caldo se cuele y se reserva, a los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

En una cazuela de barro con aceite, se echan los ajos cortados en rodajitas muy finas, cuando doren, se añaden la merluza, los mejillones y las gambas.

Se deja cocinar un ratito y se añade un vaso del caldo de abrir los mejillones, si falta caldo, se añade vino blanco. Se deja cocer como veinte minutos y se sirve caliente.

Merluza con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de merluza del centro, medio kilo de mejillones, guisantes, dos patatas, una cucharada de harina, medio limón, un vaso de vino blanco, una cebolla, una guindilla, dos dientes de ajo, perejil, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva; a los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

Se limpia la merluza, se rocía con limón, se sazona con el ajo machacado en el almirez, la guindilla, el perejil y sal.

En una sartén se fríe la cebolla muy picada, se añade media cucharada de harina, y se añade un chorrito del caldo de abrir los mejillones, se añade la merluza, se cocina tres minutos por cada lado y se emplata; se colocan los mejillones entre las rodajas de merluza, se rocía con la salsa y se adornan con las patatas fritas.

95
...

Merluza y Mejillones a la Naranja

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho lomos de merluza, dieciséis mejillones, una cucharada de zumo de limón, dos cucharadas de zumo de naranja, un diente de ajo, un vasito de vino de Jerez, harina de freír pescado, medio vasito de aceite, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel y culantro.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela, con el vino y la hoja de laurel, se cuela el caldo y se reserva, se eliminan las valvas y secan los mejillones, se pasan por harina y se reservan. Se enharinan los lomos de merluza y se reservan.

En una sartén se pone el aceite a fuego bajo, se le pican un ajo, se añaden los mejillones y los trozos de pescado, se les da una vuelta un par de veces, se vierten sobre la sartén el zumo del limón, el zumo de naranja, y el caldo de abrir los mejillones, como un vasito. Se remueve y se espera a que rompa a hervir, el pescado se vuelve de vez en cuando y cuando espese la salsa se sirve caliente.

Mero a la Pescadora

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de mero, veinte mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, cien gramos de gambas peladas, tomate frito, una cucharada de harina, un vasito de aceite, dos dientes de ajo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela, se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Una vez abiertos, se les quitan las cáscaras, los mejillones se reservan; el caldo se cuele y se reserva. Si es necesario, se reduce hasta que nos quede como un vaso.

En una cazuela se rehogan los filetes de mero, con un poco de aceite, cuando estén dorados, se pasan a una fuente de hornear y se reservan.

En la cazuela, con el aceite sobrante, se echan los ajos picados, las gambas peladas, los mejillones, el tomate frito, la cucharadita de harina y el vaso de caldo de abrir los mejillones. Se le da una cochura de cinco minutos, pasados estos, se vierte sobre la fuente en la que hemos reservado el mero y se lleva al horno unos cinco minutos. Se sirve caliente en la misma fuente.

96
...

Mero con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de mero, treinta mejillones, una cebolla, una cucharada de harina, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, aceite, un huevo, un diente de ajo, pimentón, azafrán, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pasan los filetes de mero por harina y huevo batido, se fríen y se reservan.

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

En recipiente aparte se fríen en aceite, la cebolla, se añaden una cucharada de harina y media de pimentón, se añaden el diente de ajo, el azafrán, el perejil y un vaso de caldo de abrir los mejillones.

En una cazuela de barro se colocan en la base los filetes empanados de mero, sobre ellos los mejillones, se añade el preparado anterior y se deja cocer a fuego muy lento. Cuando ha reducido a gusto, se sirve caliente.

Mousse de Mejillones con Salsa de Alcaparras

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, cien gramos de mantequilla, hinojo picado, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un pimiento, una cebolla, aceite, un vasito de nata líquida, cuatro cucharadas de tomate frito, alcaparras, sal y pimienta.

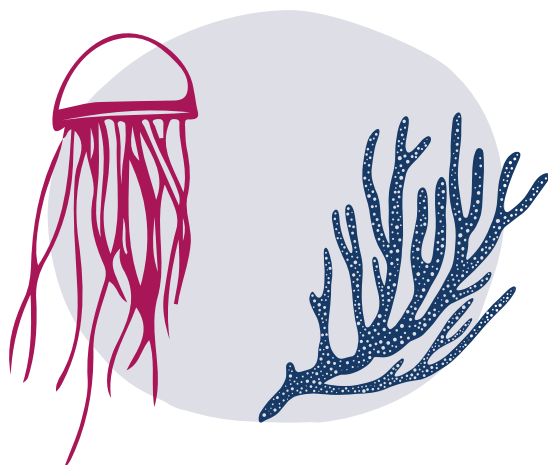
PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. Los mejillones se trituran en la batidora, hasta tener una pasta. Se derrite la mantequilla al baño María, se agrega la pasta y se continua batiendo, hasta obtener una pasta cremosa, se agrega un pelín de hinojo, se continua batiendo. Se coloca la crema en cuatro moldes individuales, se reservan en el frigorífico unas cuatro horas.

Se trabaja una salsa, friendo en aceite unos minutos, el pimiento picado, se agrega la cebolla picada, se fríen hasta que esta quede transparente.

Se añade el tomate frito, se salpimenta, se añade caldo de abrir los mejillones y se cuecen como unos quince minutos. Se dejan enfriar, se añaden la nata, las alcaparras y se pasa por la batidora.

Se desmoldan las mousses, y se sirven acompañadas de la salsa, se adornan con alcaparras y perejil picado.



Muslitos de Pollo Rellenos de Puré de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro muslitos de pollo, dos kilos de mejillones, dos higadillos de pollo, trescientos gramos de mantequilla, cien gramos de almendras fritas, tres vasos de leche, harina de maíz, un limón, una copa de coñac, una hoja de laurel, un vasito de vino blanco, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

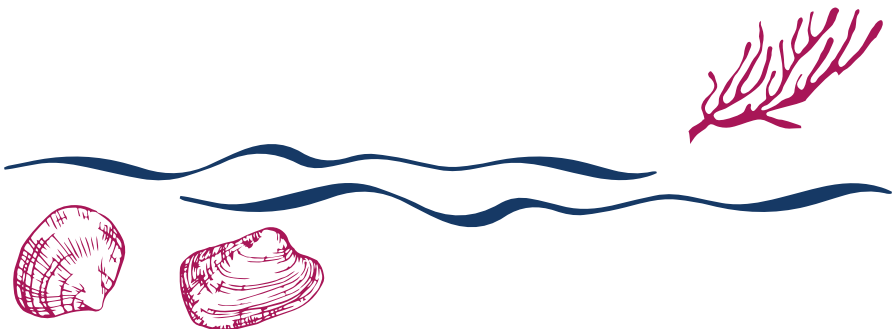
Se abren los mejillones, con la hoja de laurel y el vaso de vino blanco. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras; a doce solo se les quita la valva superior y se usaran para adornar.

Una vez sin cáscara, se pican junto a cien gramos de mantequilla, y los higadillos; se añaden el zumo del limón, un vasito del caldo de abrir los mejillones, se ralla la nuez moscada, y se salpimenta. Se obtiene una pasta, que se reserva.

Se pelan los muslitos de pollo, se salpimientan, por dentro y por fuera, se rellenan con la pasta y se atan para que no se salga. Se untan con mantequilla y se meten en una fuente en el horno, a potencia media, cuando casi estén, se riegan con el coñac.

Se sacan del horno, y se les escurre la grasa; si hace falta se les pone sobre papel de estarza o papel de cocina que chupan muy bien la grasa.

Con la mantequilla sobrante, la harina de maíz, y la leche, se prepara una bechamel clarita, a la que se añaden la mitad de las almendras picadas. Se emplatan los muslos, se riegan con la bechamel, se adornan con los mejillones que se reservaron, se le espolvorea el resto de la almendra picada y se sirven.



Ñoquis de Mejillón y Canela

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres patatas, medio kilo de mejillones, canela molida, un huevo, dos cucharadas de mantequilla, queso rallado y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su propio jugo, el caldo se cuele y se reserva. Los mejillones se reservan después de quitarles las conchas.

Se cuece la patata, se pela y se trocea. Se pasan por la batidora la patata, los mejillones, la canela, el huevo, la mantequilla, el queso rallado y la sal.

La pasta que se forma se estira en lecho de harina cruda, se le dan dos vueltas de estiramiento y se deja una torta de medio dedo de grosor, se corta en tiras de un dedo y de vuelven a cortar perpendicularmente al corte anterior, con lo que tendremos unos daditos planos. Se hunden en el centro con el nudillo del dedo índice y se cuecen en agua hirviendo hasta que floten. Se van separando y se sirven.

Si no flotan, que es lo que suele pasar cuando no se tiene practica, se cuecen unos siete minutos. Se sirven en una fuente, regados por un poco de salsa de tomate y queso parmesano molido por encima.

99
...

Paté de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, doscientos gramos de mantequilla, medio vasito de jerez, un diente de ajo, albahaca, tomillo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela al calor, en su propio jugo. Se eliminan las valvas y se llevan al vaso de la batidora, se añaden la mantequilla, el jerez, el ajo picado, la albahaca, el tomillo, se salpimenta y se bate hasta tener una mezcla homogénea.

Se envasa en un tarro, se mete en la nevera y pasada una hora estará listo para consumir.

Pepinos Rellenos de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro pepinos, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, cien gramos de arroz, una cebolla, un kilo de mejillones, aceite, ocho gambas, tres huevos, perejil, tiritas de pimiento rojo, alcaparras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel, los mejillones se descascaran y se pican. Se reservan. Se cuecen las gambas, se pelan y se reservan.

Con el caldo de abrir los mejillones, (y un poco de agua, si hace falta) y el arroz, se cuece un arroz blanco, que se reserva.

Se cortan los pepinos a lo largo, se les quitan las pepitas y se cuecen en agua con sal. Una vez cocidos se reservan.

En una sartén se fríe en aceite la cebolla picada. Una vez frita, se mezcla con el arroz y los mejillones picados, se salpimenta, y se rellenan los pepinos con la mezcla, se adornan con tiras de pimiento rojo, alcaparras y una gamba cocida. Se sirven.

La verdad es que parece laborioso, pero en si es una tontería y están deliciosos

Pescado con Guisantes, Pimientos y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de mero, medio kilo de mejillones, cuatro cucharadas de salsa de tomate, una cebolla mediana, una lata pequeña de guisantes, un pimiento rojo en tiras, un vasito de aceite, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, veinte almendras, un diente de ajo, azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

En cazuela de barro, con aceite se fríe la cebolla muy picada, cuando empiece a dorar se añade la salsa de tomate.

En un almirez se majan las almendras, el diente de ajo y el azafrán, se añade al sofrito, se añade el caldo de abrir los mejillones, se deja cocer cinco minutos. Se añaden el pescado, los mejillones, los guisantes, las tiras de pimiento, se salpimenta y se deja cocer como unos diez minutos. Pasados estos, se sirve en la misma cazuela de barro.

Pescados a la Mallorquina

INGREDIENTES: (4 personas)

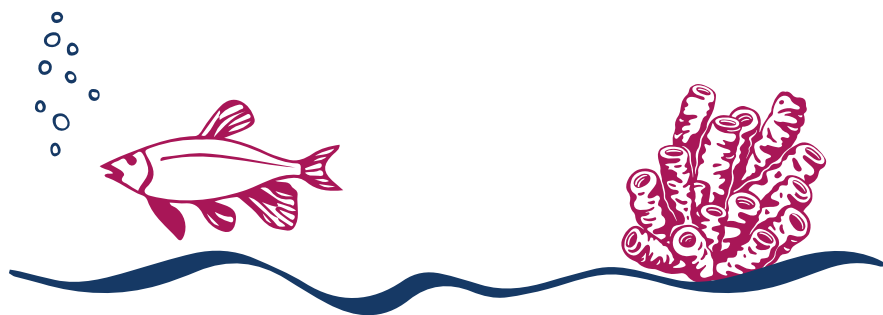
Doscientos gramos de choco, dieciséis colas de gambas, veinte mejillones, medio kilo de merluza, un vaso de aceite, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un vaso de tomate frito, tres dientes de ajo, cuatro picatostes, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren en una cazuela los mejillones, con el vaso de vino y la hoja de laurel; se cuele el caldo y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

En una olla grande, se echa aceite, sobre él se rehogan los ajos picados, el tomate frito, las gambas peladas, el choco picado en trocitos, los mejillones y la merluza, limpia y en rodajas, se riega el caldo de abrir los mejillones hasta cubrir. Si hace falta, se complementa con algo de agua. Se añade el perejil, se salpimenta y se cuecen a fuego lento un cuarto de hora.

Se coloca en el plato el picatoste y sobre él se coloca el pescado, se sirve caliente.



Pez Espada con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de pez espada, un kilo de mejillones, una cebolla, tres tomates, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un limón, un vasito de aceite, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva, a los mejillones se les quitan las valvas y se reservan.

Se lavan las lonchas de pescado, se escurren y se secan con un papel de cocina. Se colocan en una fuente de horno untada de aceite, se salpimentan. Se le vierten el zumo del limón, un par de cucharadas de aceite y se cuece a fuego lento unos diez minutos.

En sartén aparte, se rehoga en aceite la cebolla cortada muy fina, se remueve de vez en cuando. Pasados diez minutos, se agregan los tomates, pelados y sin pepitas. Se añade un vaso del caldo de abrir los mejillones, se reduce unos cinco minutos.

Se riega el pescado con la salsa, se adorna con los mejillones, y se deja hervir unos diez minutos. Se sirve en la misma fuente, adornado con perejil picado.

102
...



Picadillo de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, dos tomates, una hoja de laurel, un diente de ajo, un pimiento verde, un pimiento rojo, cebolla, ajo, vinagre, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en su jugo con la hoja de laurel. El caldo se cuela, se reduce y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras, y se reservan.

Se pican en trocitos muy finos los tomates, pelados y sin pepitas, los pimientos, la cebolla, el diente de ajo, se añaden, el aceite, el vinagre, los mejillones, se salpimenta y se sirve.

Pimentón de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos cucharadas de vinagre, una cucharada de comino molido, una cucharada de pimentón, dos rebanadas de pan, tres dientes de ajo.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones, se les quitan las cáscaras, y se reservan.

En un mortero, se majan un diente de ajo crudo, el pan mojado en el vinagre, el comino y el pimentón. En sartén aparte, se fríen los dientes de ajo, cuando doren se añaden al mortero, y se sigue majando. La sartén con el aceite se reserva.

Acabado el majado, se echa en la sartén con el aceite, se añaden los mejillones, unas cucharadas del caldo de abrirlos y se cuecen un par de minutos. Se sirven calientes.

103
...

Pimientos de Piquillo Rellenos de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Una lata de pimientos de piquillo, medio kilo de mejillones, cien gramos de champiñones, dos dientes de ajo, dos cucharadas de tomate frito, dos huevos, harina de freír, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela al calor; se eliminan las valvas de los mejillones, se pican y se reservan.

Se limpian y se pelan las setas, en una sartén con aceite, se les dan unas vueltas con los ajos picados, se añaden los mejillones, la salsa de tomate, se les dan unas vueltas y se rellenan los pimientos con esta masa. Se pasan por harina y huevo batido. Se fríen en abundante aceite caliente.

Pincho de Mejillones y Bacón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un sobre de bacón, un par de limones, medio vaso de vino blanco, una hoja de laurel y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vino blanco y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva. Se eliminan las valvas y se secan los mejillones.

Se envuelven los mejillones con un trocito de cinta de bacón, se riegan con zumo de limón, se les espolvorea pimienta, y se colocan en el asador como cinco minutos, hasta que el bacón quede hecho. Se sirven.

Pincho de Mejillones y Colitas de Cigala

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, medio kilo de colitas de cigala, un bote de cebollitas dulces, medio vasito de aceite, perejil y un diente de ajo.

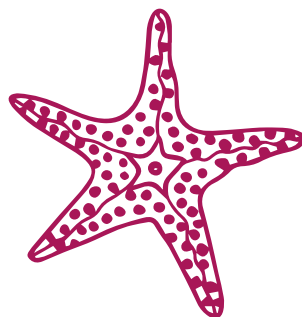
PREPARACIÓN:

Se aromatiza el aceite, majándole el perejil y el ajo. Se reserva.

Se abren los mejillones a la plancha, se les eliminan las cáscaras y se reservan.

Se escaldan en agua hirviendo las colitas de cigala, se pelan y se espetan en un pinchito, junto a los mejillones y las cebollitas.

Se untan con el aceite aromatizado y se asan a la plancha o en una barbacoa. Se sirven en el acto.



Pipirrana de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un tomate, un vaso de vino de Jerez, una hoja de laurel, un diente de ajo, un pimiento, cebolla, pepino, ajo, vinagre, limón, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuele, se reduce y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan.

Se pican en trocitos muy finos el tomate, pelado y sin pepitas, el pimiento, la cebolla, el diente de ajo, el pepino, se añaden el zumo de limón, el aceite, el vinagre, los mejillones, se salpimenta la pipirrana y se sirve.

Pisto Isleño

105
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Una berenjena, una cebolla, dos tomates, dos pimientos, un diente de ajo, trescientos gramos de mejillones, ciento cincuenta gramos de gambas peladas, medio vaso de aceite, un vasito de jerez, tres huevos, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en su jugo en una cazuela, el caldo se cuele y se reserva; los mejillones se descascaran y se reservan.

En una cazuela con aceite, se fríen las cebollas cortadas, las berenjenas peladas y cortadas en trocitos, el tomate, pelado, sin pepitas y cortado en trocitos y el ajo picado; se cocina a fuego muy bajo como tres cuartos de hora, sin que se tueste. Se añaden los mejillones, las gambas, un chorrito del caldo de abrir los mejillones y el vasito de jerez; se reduce a fuego muy bajo. Se baten los huevos, se añaden y se termina de cocer removiendo.

Pizza de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Una base de pasta para pizza, dieciséis mejillones, tomate frito, dieciséis mejillones, dos huevos duros, cuatro anchoas, ocho tiras de pimiento morrón, seis láminas de queso cremoso, alcaparras, romero y orégano.

PREPARACIÓN: Sic

“Se abren los mejillones en su jugo, el caldo se reserva, y los mejillones se reservan, sin cáscara.

Se pone la base de pasta para pizzas en un molde, se recubre con el tomate frito, se le rallan los huevos duros, se colocan los mejillones, se recubre con las láminas de queso, se adorna con las anchoas y los pimientos morrones, se le echa por encima el romero y el orégano.

Se mete en un horno, hasta que dore bien, como media hora.”

106
...

Potaje de Cuaresma

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de garbanzos, cien gramos de judías, cien gramos de arroz, un cuarto de kilo de mejillones, medio repollo, una cebolla, tres patatas, dos dientes de ajo, una cucharadita de pimentón, perejil, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

La noche anterior, se dejan a remojo las judías y los garbanzos. Se cuecen en abundante agua, hasta que estén tiernos.

Se abren los mejillones en una cazuela en su propio jugo, el caldo se cuela y se reserva; a los mejillones se les quitan las cáscaras, y se reservan con el caldo.

En una sartén, se fríen con aceite el ajo picado, la cebolla picada, el perejil picado y la cucharadita de pimentón.

Cuando estén cocidos los garbanzos y las judías, se añaden las patatas peladas y picadas, el repollo picado, se añade el refrito, se remueven unos minutos y se añade el arroz. Se cuece un cuarto de hora, se añaden los mejillones con su caldo, se remueve, se la dan un par de minutos de cocción, se rectifica de sal y se sirve.

Potaje de Mejillones y Pasta

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un cuarto de kilo de pasta corta, dos tomates, una cebolla, un vaso de vino blanco, dos dientes de ajo, un poquito de pan frito, cuatro cucharadas de aceite, una ñora, perejil, sal y medio litro de caldo.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva. Se les eliminan las valvas a los mejillones y se reservan.

En cazuela de barro, se rehoga la cebolla picada muy fina, se le añade el tomate pelado y sin pepitas y se cuece unos diez minutos.

En recipiente aparte se escalda la ñora durante unos minutos, se le quitan las pepitas y se maja en un almirez, con los ajos, el pan frito y el perejil. Se maja bien hasta tener una pasta, se le agrega el caldo de abrir los mejillones y si hace falta, agua hasta tener como medio litro de caldo, se agrega al sofrito y se cuece un par de minutos. Se añaden los mejillones y cuando empiece a hervir, se agrega la pasta. Se cuece el tiempo que indique el fabricante en el envase. Se sirve.

107
...

Pote Marinero de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, medio kilo de patatas, ciento cincuenta gramos de guisantes, una cebolla, dos zanahorias, dos dientes de ajo, un cuarto de kilo de gambas, dos tomates, un vasito de vino blanco, laurel, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

En una cazuela con aceite, se rehogan la cebolla picada muy finamente, los ajos, los tomates pelados y sin pepitas y la zanahoria rallada.

Se añade el caldo de cocer los mejillones, la patata pelada y cortada en trocitos, cuando lleve hirviendo a fuego moderado cinco minutos, se añaden los guisantes, los mejillones y las gambas; se salpimenta, se decora con perejil picado y se sirve.

Puding de Espinacas y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones congelados, un kilo de espinacas, dos manojos de espárragos verdes, medio litro de leche, cuatro cucharadas de mantequilla, cuatro huevos, dos cucharadas de harina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las espinacas en agua con sal el tiempo que se indique en el envase, si no indica tiempo, diez minutos. Se escurren y se exprimen, hasta dejarlas secas. Se pican en juliana y se mezclan con tres huevos y una clara batidos; se añaden los mejillones picados, un vaso de leche y una cucharada de mantequilla. Se mezcla todo muy bien.

Se unta un molde de corona con mantequilla y se vierte en él la mezcla. Se cuece en el horno a baño María hasta que cuaje.

Se prepara una salsa bechamel con la mantequilla, harina y leche, se salpimenta y se vierte sobre el puding.

Se les quita la parte dura a los espárragos y se fríen en aceite. Se agregan alrededor como acompañamiento.

108
...

Puding de Rape y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis mejillones, un cuarto de kilo de colas de rape, una cebolleta, un puerro, un vaso de leche, culantro, una cucharada de harina, cuatro huevos, dos cucharadas de mantequilla, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con medio vaso de vino y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les eliminan las valvas, se trocean, y se reservan.

Se trocea el rape, se mezcla con los mejillones y se reservan.

En una sartén con aceite y un pelín de mantequilla, se vierten la cebolleta y el puerro, cortados a rodajas, se rehogan a fuego muy bajo, más que rehogar, cocer unos minutos. Se añade la mezcla de mejillón y el rape, se salpimenta, y se continua la cochura, hasta que lo veamos hecho. Se retira del fuego, se espolvorea con culantro, y se reserva.

Con una cucharada de mantequilla, la harina, la leche y el caldo de abrir los mejillones se prepara una bechamel; cuando este hecha se añade el pescado, se mezcla bien, le se añaden las yemas de los huevos, se homogeneiza, se baten las claras a punto de nieve, se añaden y se sigue mezclando bien.

Se untan cuatro moldes individuales con mantequilla, se vierte la mezcla y se cuecen en el horno a baño María unos tres cuartos de hora, hasta que cuajen, se recubre con un pelín de mantequilla, se gratina unos minutos y se sirve.

Puré de Mar

INGREDIENTES: (4 personas)

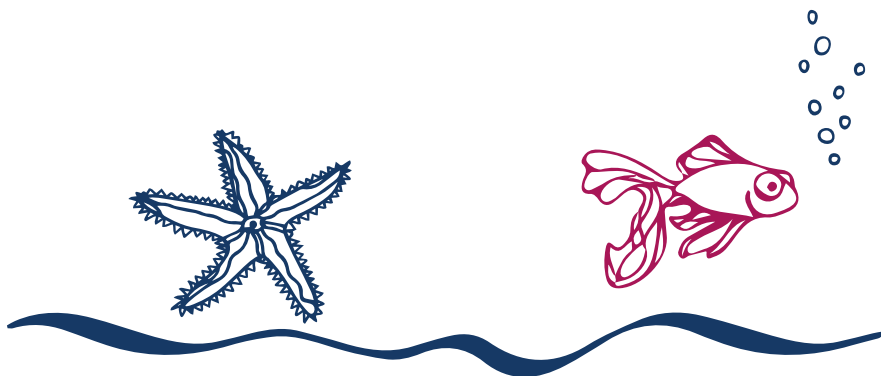
Medio kilo de mejillones, un sobre de puré de patatas, un vaso de leche, mantequilla, anchoas, aceite, vinagre, perejil, alcaparras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela se abren los mejillones al calor, en su propio jugo. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

Se prepara el puré con leche y el caldo de abrir los mejillones, se le añade la mantequilla, se coloca en una fuente, se adorna con los mejillones y las alcaparras.

En un almirez, se majan con cuatro cucharadas de aceite, dos de vinagre, ocho anchoas, media cebolla rallada, perejil picado, se salpimenta y se riega sobre el puré. Se sirve.



Quiche de Mejillones y Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, masa congelada de hojaldre, medio kilo de gambas, cuatro dientes de ajo, unas cucharadas de aceite, una cucharada de nata, una cucharada de mantequilla y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela, en su propio jugo, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras, y se reservan.

Se unta un molde con mantequilla y se reviste con la masa de hojaldre, previamente descongelada. Se reserva.

Se pelan las gambas, se pasan en una sartén con aceite y los ajos picados, cuando estén fritas, se añaden los mejillones, y se fríen levemente. Se trituran los mejillones y las gambas, con los ajos y un pelín de aceite de haberlos frito.

Con la pasta se rellena el molde que se habían reservado, se le extiende la nata por encima y se lleva al horno a temperatura media hasta que cuaje.

110
...



Quiche de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, doscientos gramos de harina, cuatro nueces de mantequilla, cuatro nueces de manteca de cerdo, una cucharada de zumo de limón, dos huevos, unas lonchas de jamón de York, una cucharada de nata y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela, en su propio jugo, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

En una fuente se mezcla la harina con la manteca y la mantequilla, cinco o seis cucharadas del caldo de abrir los mejillones, el zumo de limón y un pizco de sal.

Se bate y cuando todo este unido, se vierte sobre una mesa, que se ha espolvoreado con harina, se forma una bola y se extiende con un rodillo de amasar.

Cuando tengamos hecha la manta de masa, se dobla con los picos hacia el centro, y se deja reposar unos veinte minutos. Pasado ese tiempo, se espolvorea la mesa con harina, se pone la masa boca abajo y se vuelve a aplanar con el rodillo, hasta que quede una manta.

Se dobla la manta y se amasa. Se repite tres o cuatro veces, dejando siempre reposar la masa entre amasado y amasado. Cuando se tenga la masa, se coloca en un molde de horno, que previamente se ha untado con mantequilla. Se reserva.

Se baten los huevos, se añaden los mejillones picados, el jamón de York cortado en trocitos no muy pequeños, y una pizquita de sal. Se obtiene un relleno.

El relleno que tenemos se vierte sobre el molde con la masa, se extiende bien, se añade la cucharada de nata y se lleva a horno medio hasta que cuaje.

Se saca se deja enfriar y se sirve.



Ragú de Mejillones con Champiñones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, medio kilo de champiñones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, zumo de limón, albahaca, mantequilla, una cebolla, una cucharada de harina, medio vasito de nata, la yema de un huevo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les eliminan las cáscaras, y se reservan.

En una cazuela se derrite la mantequilla, se doran la cebolla y los champiñones. Se añade la harina, se mezcla bien y se rehoga, se añade el caldo de abrir los mejillones, se sigue removiendo. Se salpimenta, se añaden la yema de huevo, la nata y los mejillones, se le dan unas vueltas, se espolvorea con perejil, y se sirve caliente.

Rape con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, ocho rodajas de rape, cuatro cucharadas de salsa de tomate, un vasito de jerez, cuatro cucharadas de aceite, una hoja de laurel, limón, guisantes cocidos, vinagre, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones con el vasito de jerez y la hoja de laurel, se cuele el caldo y se reserva; a los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

En una sartén con aceite, se rehoga la salsa de tomate, se añade la yema del huevo, una cucharada de vinagre, se remueve un poquito y se obtiene una salsa. Se reserva.

Se pasa el rape por harina, se reboza con huevo, y se fríe. Se coloca en una fuente, se riega con la salsa, se colocan los mejillones encima, y se riega con el resto de la salsa.

Se adorna con unos mejillones, los guisantes, perejil picado y unas rodajas de limón, se sirve.

112
...

Rape San José

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de rape, veinticuatro mejillones, cien gramos de guisantes, una cebolla, un vasito de aceite, dos pimientos morrones, azafrán, un vaso de vino blanco, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela al vapor, con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel; el caldo se cuele y se reserva, a los mejillones se les quitan las conchas, se reservan.

En una fuente de hornear, con aceite, se pone la cebolla picada, sobre ella el rape cortado en rodajas pequeñas, se añaden los guisantes, los mejillones, los pimientos troceados, el perejil picado y un vaso del caldo de abrir los mejillones; se salpimenta.

Se lleva al horno, se cuecen media hora. Pasada esta, si hace falta, se añade harina para que espese el caldo. Se sirve rociado con el zumo del limón.

Revuelto de Acelgas y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, dos ramos de acelgas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cucharada de mantequilla, una cucharada de harina, medio vaso de leche, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele, se reduce y se reserva. Los mejillones, se reservan tras quitarles la cáscara.

Las acelgas, se lavan, se trocean y se cuecen. Se reservan.

Con la leche, el caldo de abrir los mejillones, la harina y la mantequilla, se elabora una bechamel, le se ligan las acelgas, los mejillones, se coloca en una fuente de horno, se añade mantequilla por encima y se gratina al horno.

113
...

Revuelto de Mejillones y Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, cuatrocientos gramos de gambas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, ocho huevos, un diente de ajo, una ramita de culantro, medio vasito de aceite, rebanaditas de pan frito.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, se les eliminan las conchas y se pican. Se reservan.

En una sartén se calienta aceite, se pican el ajo y el culantro, se añaden los mejillones y las gambas, se les da un par de vueltas, se rectifica de sal, se baten los huevos, se añaden y se remueve hasta que cuajen. Se sirven con rebanaditas de pan frito en los bordes y una hoja de culantro como adorno.

Si no tenemos culantro, podemos usar perejil.



Rollitos de Espinacas y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de mejillones congelados, doce hojas de espinaca, dos cucharadas de mantequilla, una cebolla, una cucharada de Maizena, medio vaso de nata líquida, un vasito de vino blanco, salsa de tomate, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los mejillones con agua, y una hoja de laurel. Se escurren y se reservan. El agua se cuele y se reserva.

Se cuecen las espinacas, se escurren y se abren sobre papel de cocina para que sequen. Se reservan.

En una sartén se rehogan la cebolla muy picada en la mantequilla. Se añaden los mejillones picados, se añaden el vino, la nata, la maicena y se salpimienta. Se cuece como diez minutos dándole vueltas.

Cuando enfrié un poco, se rellenan las hojas de espinaca con una porción de la mezcla. Se lían los rollos, doblando las hojas de espinaca como si fuese un paquete, se lían con un hilo para que no se abran y se colocan en una fuente untada con mantequilla

Se cubren con el agua de cocer los mejillones y se lleva al horno para que cueza como un cuarto de hora. Se les quita el hilo con cuidado y se sirven acompañados de salsa de tomate.

Rollitos de Mejillón y Jamón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuarenta mejillones, veinte lonchas de jamón finitas, harina, un huevo, un vasito de aceite, y sal .

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela a fuego lento hasta que abran. Se les eliminan las valvas y se secan con papel de cocina.

Se envuelve cada mejillón, con una cinta de jamón, se ensartan con un palillo, se pasan por harina y huevo batido. Se fríen en aceite caliente, y se sirven.

Romesco de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de merluza, cuatro gambas, dieciséis mejillones, unos trocitos de choco, dos rebanadas de pan, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un vaso de aceite de oliva, doce almendras, seis avellanas, tres dientes de ajo, una ñora, una cucharada de pan rallado, tres tomates, una guindilla, sal y pimienta.

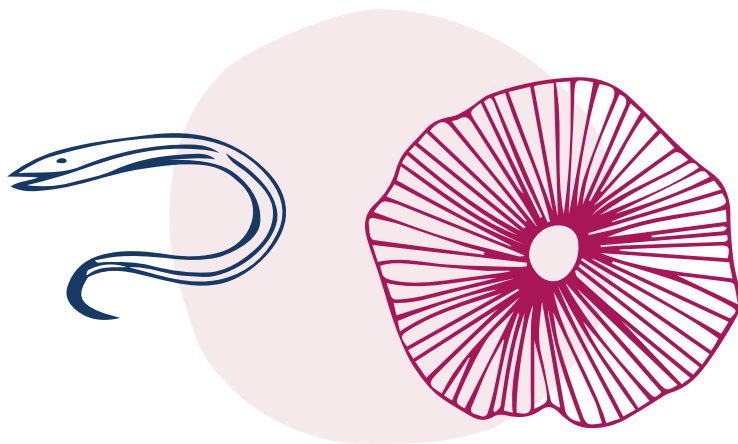
PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, con el vaso de vino y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quita la valva superior y se reservan.

Se limpian y se pelan, la merluza, las gambas, el choco, se fríen y se reservan.

En el mismo aceite, se fríen la cebolla picada, el pan, los dientes de ajo picados, las almendras, las avellanas y las ñoras. Una vez frito, se pasan por el turmix, se añade el caldo de abrir los mejillones que admita.

En una cazuela se fríen los tomates sin piel ni pepitas, se añaden las rodajas de merluza con su frito, se añaden los mejillones, se riega con el triturado, se añaden la guindilla, el resto del agua de abrir los mejillones, se salpimenta, y se cuecen como unos diez minutos. Si hace falta se espesa con pan rallado. Se sirven calientes.



Salpicón de Mariscos

INGREDIENTES: (6 personas)

Un kilo de mejillones congelados, un cuarto de kilo de rape, un cuarto de kilo de gambas, un cuarto de kilo de langostinos, dos tomates, dos cebollas, dos pimientos, una hoja de laurel, medio vasito de vino blanco, aceite, vinagre, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los pescados y mariscos, en agua con el vino blanco y la hoja de laurel. Se escurren y el caldo se cuela y se reserva.

Se limpia el rape y se trocea, se pelan las gambas, los langostinos y se añaden los mejillones. Se añaden la cebolla pelada y picada, los pimientos picados y sin pepitas y los tomates picados y sin pepitas. Se mezclan íntimamente.

Con el aceite, el vinagre, la sal y un chorrito del caldo de cocer el pescado, se prepara una vinagreta con la que se rocía la mezcla, se espolvorea el perejil picado y se lleva a la nevera. Se sirve frío.

Salpicón de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones congelados, un vaso de vino, una hoja de laurel, una cebolla, un huevo duro, un pimiento, un tomate, aceite, vinagre y sal.

PREPARACIÓN: Sic

“Se cuecen los mejillones en agua, con la hoja de laurel y el vasito de vino. Se cuelean y se reservan. El caldo se reserva también.

Se pican en cuadritos, la cebolla, el pimiento y el tomate sin pepitas, se mezclan bien y se añaden los mejillones, se continúa la mezcla.

Con el aceite, el vinagre, un poco del caldo de cocer los mejillones, se salpimenta y se elabora una salsa vinagreta.

Se coloca la mezcla en un cuenco grande, se riega con la salsa vinagreta y se guarda un par de horas en la nevera. Se sirve frío.”

Salpicón de Mejillones y Champiñones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, medio kilo de champiñones, un vaso de vino, una hoja de laurel, una cebolla, un huevo duro, un pimiento, un tomate, unas cucharadas de jamón picado, pan rallado, aceite, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

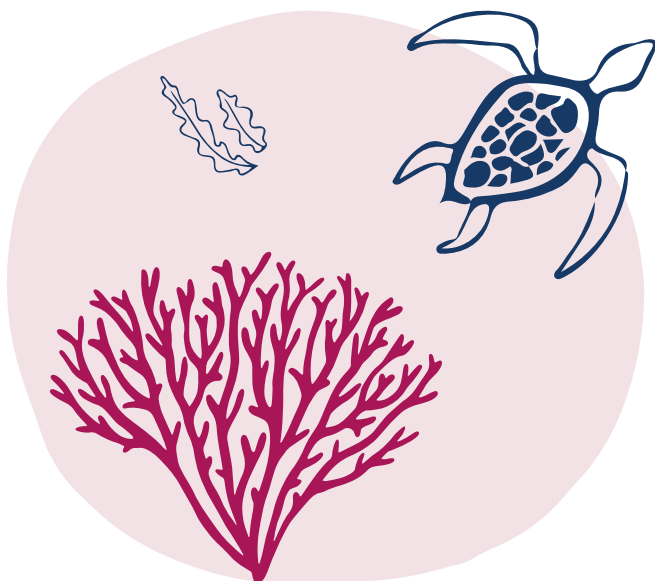
Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. Los mejillones se descascaran y se reservan, a ocho solo se les quita la valva superior.

Los champiñones, se limpian, y se pelan. Se cuecen unos tres minutos en el microondas, se rellenan con el jamón picado y se tapan con pan rallado. Se reservan.

Se cortan en daditos, la cebolla, el pimiento, el huevo duro y el tomate sin piel ni pepitas, se mezclan bien y se reservan.

Con el aceite, el vinagre, la sal y unas cucharadas del caldo de abrir los mejillones se hace una salsa vinagreta. Se reserva.

En una fuente, se colocan los mejillones y los champiñones, se vierten sobre ellos las verduras picadas que se han reservado, se riega con la salsa vinagreta, y se adornan con los mejillones a los que se les quito una sola valva.



Salsa de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, dos yemas de huevo duro, tres cucharadas de aceite, media cebolla, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las valvas y se reservan.

En una sartén, se rehoga en aceite, la harina hasta que dore, se le añaden la cebolla picada, los ajos picados, y el caldo de abrir los mejillones. Se cuece unos minutos para que reduzca, se añaden los mejillones y las yemas de los huevos duros, se cuece un minuto, se pasa por la batidora.

Y tenemos una salsa apropiada para acompañar pescados. Cuando se sirva, se colocan, en un cuenco junto a la salsera, las claras del huevo duro ralladas.

Salteado de Mariscos

INGREDIENTES: (4 personas)

Doce langostinos, dos docenas de mejillones, dos cucharadas de salsa de tomate, dos cucharadas de aceite, un diente de ajo, media cebolla, un vasito de jerez seco, pimienta, tomillo, perejil, laurel y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vasito de jerez y una hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan. Se cuecen los langostinos, se pelan y se reservan.

En una cazuela de barro con aceite, se fríen la cebolla, el diente de ajo, el perejil, todo picado. Se añaden la salsa de tomate, el caldo de abrir los mejillones y los mariscos. Se salpimenta, se cuecen unos cinco minutos y se sirven espolvoreando con perejil picado.

Salteado de Mejillones con Aromas de la Huerta

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, doscientos gramos de cebollitas, cien gramos de guisantes, cien gramos de maíz, un pimiento rojo, una cebolla, cuatro dientes de ajo, albahaca, azafrán, aceite, pimentón, unas hojas de repollo, una lata de puntas de espárragos, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les quitan las cáscaras y se reservan.

Se cuecen el repollo y los guisantes, se reservan.

Se rehogan, el pimiento rojo picado, la cebolla picada muy fina, y los dientes de ajo picados. Se agregan el repollo picado, los guisantes, y los mejillones, se riega con el caldo de abrir los mejillones, se espolvorea con albahaca y los hilos de azafrán, se reduce el caldo. Se sirve decorando con las cebollitas y las puntas de espárragos. Se espolvorea con perejil picado y se sirve.



Sopa Asturiana de Pescado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de rape, treinta y dos mejillones, dos huevos duros, una cebolla, dos dientes de ajo, pan en rodajas, un vasito de sidra, guindilla, perejil, laurel, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones, en una cazuela con calor y en su propio jugo. Se cuele el caldo y se reserva, a los mejillones se les eliminan las conchas, y se reservan.

En una cazuela, se pone el caldo de abrir los mejillones, agua hasta completar dos litros, se añaden la cebolla, el ajo, unas ramitas de perejil y una hoja de laurel. Cuando el agua hierva, se añade el rape. Cuando cueza un ratito, se saca el rape, se cuele el caldo y se reserva.

En una sartén, se pone aceite, y se fríen la cebolla, el ajo y la guindilla, cuando dore se añade el perejil. Se riega la salsa sobre el caldo que se ha reservado, se añade el rape desmenuzado, se pican los huevos, se añaden los mejillones. Se añade la sidra, se deja reposar unas horas y se sirve en una sopera, tras calentar.

Sopa de Pescado y Marisco

INGREDIENTES: (4 personas)

Una cabeza de rape (o de merluza), un filete de rape troceado, cien gramos de chirlas, cien gramos de gambas, doscientos cincuenta gramos de mejillones, un tomate, una cebolla, un puerro, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, una zanahoria, un chorrito de aceite, un chorrito de coñac, dos dientes de ajo, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuece la cabeza de rape, con una zanahoria, el puerro, una media hora. El caldo se cuele y se reserva, la zanahoria y el puerro también.

Se abren los mejillones y las chirlas con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se añade al agua de cocer la cabeza de rape. A los mejillones se les quitan las cáscaras, a las chirlas no. Se reservan.

En sartén aparte, se fríen las gambas peladas y cuando estén en su punto, se añaden el ajo picado, el perejil y el coñac. Se flamean y se reservan.

Se fríen las cabezas de las gambas, se machacan y se añade un chorrito de caldo. Se cuelan y el caldo que se obtiene se agrega al caldo de cocer el pescado. Se limpia la cabeza de rape de pizquitas comestibles y se le añaden al caldo.

Se añade el sofrito, la zanahoria y la parte blanca del puerro, se tritura todo y se cuele. Se rectifica de sal y pimienta y ya tenemos la sopa.

Se reparten el pescado y los mariscos entre cuatro platos, se añade la sopa, y se sirve.



Sopa de Pescado

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de mejillones, doscientos gramos de rape, doscientos gramos de gambas, una cebolla, un tomate, aceite, unas rebanadas de pan, un vaso de vino, una hoja de laurel, pimentón, almendras picadas, perejil y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les eliminan las valvas y se reservan.

En una cazuela con aceite se añaden la cebolla picada, tomate picado, unas rebanadas de pan finas y pimentón. Se rehoga todo, se echa el caldo, se le pican el ajo, perejil y las almendras majadas en un almirez, se echan las gambas peladas, el rape y los mejillones, se pone todo junto y se cuece; se salpimenta y se sirve caliente.



Torre de Mariscos

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho mejillones, cuatro gambas, cuatro langostinos, un tomate, dos patatas, una cebolla, un diente de ajo, perejil, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor, se eliminan las cáscaras y se reservan los mejillones, el caldo se cuele y se reserva. Se cuecen las patatas con piel y se reservan, se cortan cuatro rodajas de cebolla y se reservan.

Se prepara un majado con el perejil, el diente de ajo y se mezcla con el aceite.

En una sartén con aceite, se fríen las rodajas de cebolla y tomate.

Se pone una rodaja de patata cocida sazonada con el aceite aromatizado como base; sobre ella, el tomate y sobre él, la cebolla, se aromatiza con el aceite, sobre todo se coloca otra rodaja de patata.

Así se forma la torre; sobre ella, se colocan dos mejillones, una gamba y un langostino, Se fija todo con uno o dos palillos, se unta con el aceite aromatizado, se mete en el horno uno o dos minutos y se sirve, quitando los palillos. Se adorna con una bolita de mayonesa y una alcaparra.

122
...



Tortilla de Mariscos

INGREDIENTES: (4 personas)

Ciento cincuenta gramos de gambas, un cuarto de kilo de mejillones, ciento cincuenta gramos de colas de cigalas, ocho huevos, un chorrito de nata líquida, un chorrito de aceite, tomate frito, sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones en una cazuela en su jugo, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones, se les quitan las conchas, se trocean y se reservan. Se cuecen las gambas y las colas de cigalas, se pelan y se trocean. Se hacen cuatro porciones y se reservan.

Se baten los huevos de dos en dos, con un chorrito de nata, se cuajan en una sartén, removiendo, se añade el marisco y se lía la tortilla, se adorna con una cucharadita de tomate frito.

Tortilla de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, ocho huevos, perejil, un diente de ajo picado, pan rallado, queso rallado, un limón, aceite, sal.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vasito de vino blanco y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva. A los mejillones se les eliminan las valvas, se rocían con jugo de limón y se reservan.

Se baten los huevos, y se les añaden el pan rallado rociado con el caldo de abrir los mejillones (solo rociado, si se pasa uno, la tortilla sale mal), el perejil, el queso rallado, el ajo picado y los mejillones troceados. Se cuaja en una sartén con aceite y se hace una tortilla.

123
...

Tortilla de Mejillones y Espinacas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, una cebolla, un cuarto de kilo de espinacas, ocho huevos, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vasito de vino y la hoja de laurel. Se cuele el caldo y se reserva; los mejillones, tras quitarles las valvas, se trocean y reservan.

Con el caldo de abrir los mejillones y algo más de agua, se cuecen las espinacas. Se reservan.

Se trocea en trocitos finos y pequeños la cebolla, se le añaden las espinacas, los mejillones y se agregan a los huevos batidos y se mezcla bien.

En una sartén con aceite, se vierte la mezcla, y se hace una tortilla, dorando por ambos lados.

Tortilla de Mejillones y Puerros

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de mejillones, seis puerros, una cebolla, ocho huevos, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al calor en una cazuela, se eliminan las valvas y se trocean los mejillones. Se corta la parte blanca de los puerros en rodajas muy finas, se pica la cebolla, se mezcla todo con los mejillones y se rehoga en aceite un par de minutos.

Se baten los huevos, se mezcla con el frito y se cuaja una (o varias) tortilla en una sartén con unas gotas de aceite.



124
...

Tostada de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho rebanadas de pan de molde, dos latas de mejillones, cien gramos de bacón, una cebolla, ocho lonchas de queso para fundir, mantequilla, ajo en polvo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se tuestan ligeramente las rebanadas y se untan con mantequilla, se reservan. Se escurren los mejillones, se pican y se reservan.

En una sartén se rehogan la cebolla con el bacón, cuando empiece a dorar se añaden los mejillones picados, se salpimenta y se rehoga como dos minutos. Se extiende el rehogado sobre las tostadas, se sazonan con el ajo en polvo y se cubre con la loncha de queso para fundir.

Se llevan las tostadas a un horno que se han calentado con anterioridad y se retiran cuando el queso empiece a fundir. Se sirven calientes con Ketchup.

Vichisoise de Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de mejillones, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un manojo de puerros, medio paquete de puré de patatas, un litro de fume de pescado, dos cucharadas de mantequilla, un bote de nata liquida, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren los mejillones al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se adiciona al fumé de pescado. A los mejillones se les quitan las conchas y se reservan.

Se fríen en mantequilla la parte blanca de los puerros, cortada en lonchitas; antes de que dore, se añade el fumé de pescado, se cuecen veinte minutos, se pasa por el chino, se agregan los copos de puré de patata, se salpimenta, se añaden los mejillones, se mezclan bien y se deja enfriar.

125
...

Volovanes con Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Doce volovanes, un kilo de mejillones, dos cucharadas de queso rallado, cuatro cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de harina, medio vaso de leche, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela se abren los mejillones en su propio jugo, el caldo se cuele y se reserva; los mejillones se descascaran, se pican y se reservan.

Se funde en una cazuela la mantequilla, se añade la harina, cuando dore se añaden la leche, la nuez moscada y se salpimenta. Se reduce y se espesa, se añaden los mejillones y la mitad del queso rallado.

Se rellenan los volovanes con la crema, se tapan con queso rallado y una porción de mantequilla, se llevan al horno y se gratinan.

Volovanes de Marisco

INGREDIENTES: (4 personas)

Cincuenta gramos de mejillones en lata, doce langostinos, cincuenta gramos de gambas peladas, dos huevos duros, dos cucharadas de puré de patata, un pelín de leche, dos pepinillos en vinagre, una cebolleta, un vasito de nata líquida, una copita de coñac, un bote chico de huevas de lompo, curry en polvo, perejil, doce volovanes, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

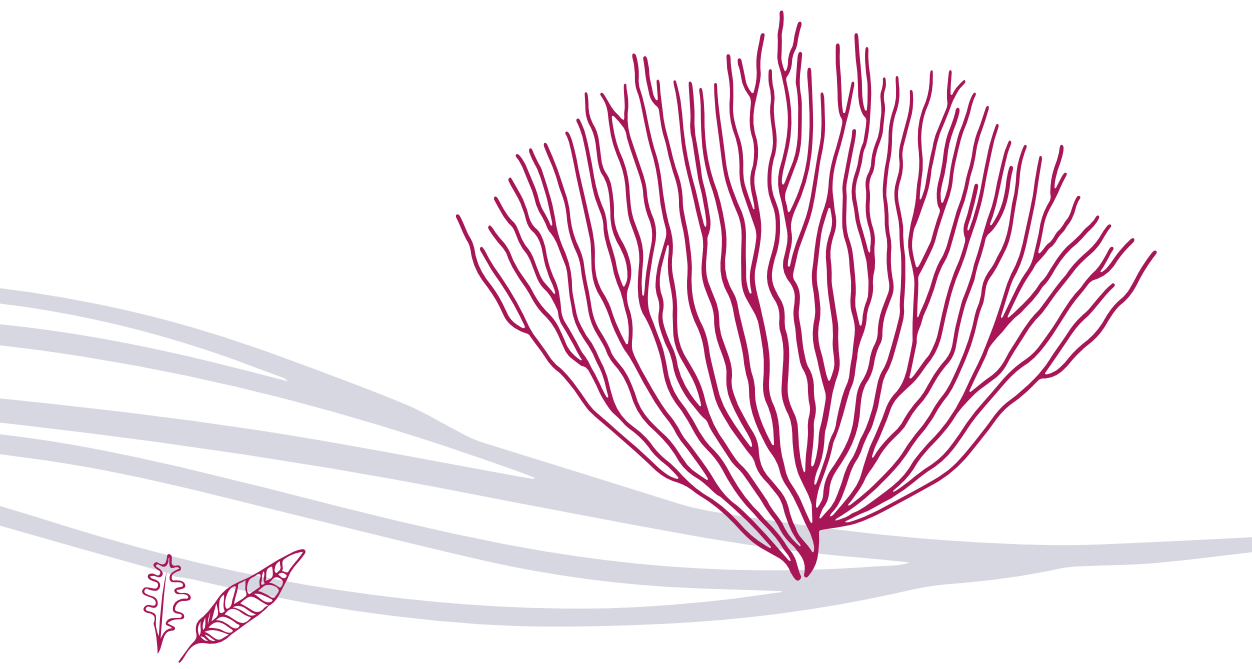
Con el puré de patatas y la leche se hace un puré de patatas.

Con las gambas (crudas), los mejillones, los huevos duros, el puré de patatas, los pepinillos, la cebolleta picada, sal y pimienta, se hace una pasta en la batidora.

Se añaden la nata líquida, la copa de coñac y el curry. Se bate y se obtiene una crema más suave, que se cuece diez minutos a baño María.

Con esta crema se rellenan los volovanes, se añade una cucharadita de sucedáneo de caviar, se adornan con un langostino pelado y se espolvorean con perejil picado.





ENTRE MARES Y FOGONES

El **mejillón** (*Mytilus edulis*) es el marisco de los pobres. Es un molusco bivalvo, con concha de color negro, de forma peculiar y que se da en todos los mares europeos. Se encuentra en zonas marinas de fuerte oleaje, agua fría y se inserta en racimos en las rocas de los rompientes.

Desde el punto de vista nutritivo, son una joya; pocos alimentos se pueden considerar tan sanos, tan sabrosos y tan completos como el mejillón.

Tienen vitaminas C, D, B1, P y carotina. Tienen muchas proteínas; cien gramos de mejillones proporcionan la cuarta parte de las proteínas que necesita un adulto al día. Tienen sales minerales. Y sobre todo ¡tienen un sabor.....!

Los mejillones del mercado suelen ser, por no decir, son siempre, de vivero. Es preferible consumir los mejillones de vivero, por tener todas las certificaciones sanitarias, además de tener una calidad, de la que generalmente los naturales carecen.



ISBN 978-84-491-1597-4



9 788449 115974