

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Mejillones en escabeche

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1 h

Ingredientes

- 1 kg. de mejillones
- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo
- 200 ml. de vino blanco
- 100 ml. de vinagre
- 2 cdt. de pimentón dulce

Preparación

1. Limpia bien los mejillones e introdúcelos en la olla de inducción junto con el vino blanco, coloca las tapas anti-salpicaduras y programa 8 minutos a una temperatura de 110°. De esta manera se abrirán por efecto del vapor. Reservalos en frío.

2. En la olla de inducción añade aceite y programa a una temperatura de 110°, en ese aceite dora los ajos previamente laminados, añade el pimiento y el laurel y baja la temperatura a 80°, luego añade el vinagre y déjalo cocinar durante 5 minutos.

3. Cuela el escabeche encima de los mejillones y déjalos que se marinen durante un día en el frigorífico antes de consumirlos.