

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Mejillones con salsa picante

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1 kg. de mejillones
- 2 cucharaditas de salsa de tabasco
- 1 cebolla mediana (150 gr.)
- 5 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharadita escasa de pimentón picante
- 2 cucharaditas rasas de harina
- 1 hoja de laurel
- 100 ml. de agua
- 50 ml. de aceite de oliva virgen
- sal al gusto (cuidado, no suele ser necesaria)

Preparación

1. Limpia los mejillones con agua fría.
2. Pica la cebolla en el procesador de alimentos con el disco de picar fino y reserva.
3. Introduce los mejillones en el bol de la Cooking Chef con el agua, una cucharada de aceite y una hoja de laurel. Programa 9 minutos a velocidad 3 de remover y coloca la tapa anti-salpicaduras. Cuando se hayan abierto los mejillones, quítales una valva y resérvalos en el líquido de cocción en un recipiente aparte.
4. Limpia el bol y añade el aceite restante y la cebolla picada. Coloca la batidora flexible y programa 6 minutos a 120° a velocidad 2 de remover.
5. Añade la harina y deja que se cocine durante 1 minuto.
6. A continuación, incorpora el pimentón, el tabasco y la salsa de tomate. Añade caldo de mejillones previamente colado y deja cocer a 120° a velocidad 1 de remover hasta que espese según desees. Rectifica de sal (el caldo de los mejillones es salado, no suele hacer falta). La salsa será más o menos densa, dependiendo de la cantidad que agregues de caldo de los mejillones y del tiempo de cocción.



Mejillones con salsa picante

Preparación

7. Coloca los mejillones en una fuente y salsea al gusto, decorando con una ramita de perejil.