

¿A qué saben las nubes?

MEJILLONES MEDITERRÁNEOS

Ingredientes:

1 kg de mejillones (aproximadamente, tampoco hay que ser quisquilloso con el peso)
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 cebolla grande picada
6 dientes de ajo picados
750 gr de tomates muy maduros, pelados
250 ml de caldo de verduras
250 ml de vino blanco seco (un albariño viene de perlas)
2 cucharadas de vinagre balsámico
1/4 cucharadita de tabasco (si nos gusta picante)
1 cucharadita de sal
una pizca de azúcar
150 gr de aceitunas negras deshuesadas
10 hojitas de albahaca
la ralladura de 1 limón

- 1.- Limpiar los mejillones con mucha paciencia.
- 2.- En una cazuela grande echamos el aceite y doramos la cebolla picada hasta que esta última esté transparente. Estrujamos los tomates con las manos y los echamos junto con la cebolla y el ajo. Removemos y añadimos el caldo, el vino, el vinagre, el azúcar, la sal y el tabasco (si vamos a utilizarlo). Dejamos que cueza a fuego bajo durante 10 minutos.
- 3.- Ponemos los mejillones en la cazuela, tapamos, y dejamos otros 10 minutos a fuego suave, o bien hasta que se abran los mejillones. Descartamos los que no se hayan abierto.
- 4.- Fuera del fuego añadimos las aceitunas, la albahaca troceada con las manos, y la ralladura de limón. Mezclamos bien, y dejamos reposar unos minutos.
- 5.- Servimos acompañado de una buena rebanada de pan. Quedó perfecto el pan de centeno, cerveza y anís que suelo hacer para tomar con este tipo de platos. La receta, otro día.