MEJILLONES FRESCOS AL AZAFRÁN

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

Para la crema de mejillones en escabeche:
2 latas Mejillones en escabeche
1 Patata pelada y cocida

Para los Mejillones frescos:
1/2 kg Mejillones frescos
20 gr Pimienta negra
1 hoja de Laurel
1/2 Cebolleta
1 cucharada de Azafrán

ELABORACIÓN

Para la crema de mejillones en escabeche:

Sacamos los mejillones de la lata y los triturarmos con la patata cocida. Limpiamos las latas de mejillones y las reservamos.

Para los mejillones frescos:

Ponemos los mejillones frescos con la pimienta, laurel y cebolleta, en una cazuela con tapa, al fuego. Una vez se hayan abierto, los separamos de la concha y los reservamos.

Colocamos en la base de la lata la crema de mejillones en escabeche y, sobre ella los mejillones frescos cocidos.

Terminamos con las hebras de azafrán por encima.

PRECIO	TIEMPO	DIFICULTAD	SALUDABLE
MEDIO	60´	6/10	8/10