

# Mejillones en vinagre

- **Cantidad:** 2 personas
- **Preparación:** 30 minutos (conservar en el frigorífico hasta que se enfríen o durante unos pocos días).
- **Pescado:** mejillones comunes, acuicultura del mar del Norte (Dinamarca)

## Los ingredientes

### *Ingredientes para los mejillones*

- 1°kg de mejillones
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates pequeños
- 1°dl de vino blanco seco o rosado
- 1 cdta. de aceite de oliva o de girasol

### *Ingredientes para la vinagreta*

- 150°g de vinagre de sidra de manzana
- 2 cebollas pequeñas
- 2 dientes de ajo
- 1 cda. de pimentón ahumado
- 1 pimiento
- 2 cdas. de aceite de oliva virgen extra
- flores de hinojo
- sal

### *Ingredientes para la decoración*

- hojas de perejil

## La preparación

### *Preparación de los mejillones*

- Cortar las cebollas, el ajo y los tomates en rodajas grandes.
- Elegir una cazuela ancha y profunda.
- Saltear las verduras con aceite a fuego alto y agregar todos los mejillones al mismo tiempo.
- Mezclarlos un poco, agregar el vino y cubrir con una tapa.
- Dejarlos reposar durante 1 minuto.
- Reservar la cacerola y mantenerla tapada durante 5 a 10 minutos.
- Pasar los mejillones por un colador fino o un paño y reservar el líquido.
- Seleccionar los mejillones procurando desechar los que estén rotos o los que no se hayan abierto, pues puede ser un signo de que no deben consumirse.
- Retirar los mejillones de su concha. Puede utilizar una concha vacía como pinza para retirar las otras. Si quedan las «barbas» de algún mejillón, retirarlas con cuidado procurando tapar el mejillón. Así la carne permanecerá intacta.

### *Preparación de la vinagreta*

- Una vez retirados los mejillones de su concha, agregarlos al líquido.
- Es aconsejable retirar las conchas de los mejillones mientras estén tibios para que se enfríen en el líquido y no se sequen demasiado.

- Se pueden agregar unos cubitos de hielo al caldo para enfriarlo más rápido.
- Colar el líquido nuevamente y reducirlo más o menos a la mitad.
- Agregar aproximadamente 75°g a 150°g de vinagre de sidra de manzana.
- Dejarlo enfriar a temperatura ambiente.
- Mientras tanto, colocar los mejillones en un frasco o en una jarra.
- Cortar el ajo, las cebollas y el pimiento en rodajas finas y agregarlos a la jarra, junto con las flores de hinojo.
- Condimentar el líquido con sal, tostar el pimentón en una sartén y agregarlo al líquido.
- Rociar el líquido sobre los mejillones en la jarra y agregar el aceite de oliva.
- Conservar en el frigorífico hasta que se enfríen o durante unos pocos días.

#### *Preparación para el emplatado*

Servir con pan tostado con mantequilla y unas hojas de perejil, como condimento de una sopa cremosa de verduras o simplemente como aperitivo, acompañado de pan.