

Mexilhão em escabeche

- **Para:** 2 pessoas
- **Preparação:** 30 minutos (conserva no frigorífico até arrefecer ou durante alguns dias)
- **Peixe:** Mexilhão-vulgar, aquicultura do mar do Norte (Dinamarca)

Ingredientes

Ingredientes para o mexilhão

- 1 kg de mexilhão
- ½ cebola
- 2 dentes de alho
- 2 tomates pequenos
- 1 dl de vinho branco seco ou de vinho rosé
- 1 colher de chá de azeite ou de óleo de girassol

Ingredientes para o escabeche

- 150 ml de vinagre de sidra de maçã
- 2 cebolas pequenas
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sopa de paprica fumada
- 1 malagueta
- 2 colheres de sopa de azeite extra virgem
- flores de funcho
- sal

Ingredientes para a fase final

- folhas de salsa

Preparação

Preparação do mexilhão

- Corte grosseiramente a cebola, o alho e o tomate.
- Escolha um tacho largo e de fundo espesso.
- Salteie os legumes em azeite (ou óleo) bem quente e acrescente o mexilhão todo de uma vez.
- Mexa ligeiramente, acrescente o vinho e tape.
- Deixe cozer tapado durante 1 minuto.
- Tire o tacho do lume e deixe tapado durante mais 5-10 minutos.
- Use um passador fino ou um pano para escorrer o mexilhão e reserve o líquido.
- Escolha os mexilhões, deitando fora os que estiverem partidos ou fechados: pode ser sinal de que não estão próprios para consumo!
- Tire os mexilhões da concha; pode servir-se de uma concha vazia como uma pinça. Se alguns ainda tiverem o bisso («barba»), puxe-o cuidadosamente mantendo o mexilhão fechado para proteger o interior.

Preparação do escabeche

- Depois de retirar o mexilhão das conchas, adicione-o ao líquido.
- Deve tirar os mexilhões da concha quando ainda estão quentes, para que arrefeçam no líquido e não sequem demasiado.
- Pode juntar alguns cubos de gelo ao caldo, para o arrefecer mais rapidamente.

- Filtre novamente o líquido e deixe reduzir para cerca de metade.
- Junte cerca de 75 ml do caldo a 150 ml de vinagre de sidra de maçã.
- Deixe arrefecer até atingir a temperatura ambiente.
- Entretanto, coloque o mexilhão num frasco ou num copo.
- Pique muito bem o alho e a cebola e junte-os ao frasco com a malagueta e as flores de funcho.
- Tempere o líquido com sal; torra a paprica numa frigideira e junte-a ao líquido.
- Cubra o mexilhão que está no frasco com o líquido e acrescente o azeite.
- Conserve no frigorífico até arrefecer ou durante alguns dias.

Preparação para servir

Sirva com pão torrado barrado com manteiga e algumas folhas de salsa. Também pode servir como condimento de um creme de legumes ou como petisco, para molhar o pão.