

Mejillón en escabeche: Patatas bravas, huevo y mejillones escabechados y Corazón de cogollo, yogur y aliño de mejillón

Preparación

Para los mejillones: Escurrir los mejillones sobre un colador, aprovechando el escabeche. Para los cachelos: Lavar los cachelos bajo el agua, eliminar restos de tierra, cortar en medios gajos, poner sobre una fuente de horno, pelar los ajos y machacar ligeramente, repartir la mantequilla, el ajo, la sal y pimienta y el caldo de pollo con los cachelos en la fuente de horno. Precalentar el horno a 185°, introducir la placa y asar durante 35 minutos, retirar y dejar templar a temperatura ambiente. Para la salsa brava: Triturar la valentina con la yema, montar con el aceite, reservar. Para los huevos: Freir los huevo, reservar Para la presentación de las patatas bravas: En un bol mezclar las patatas con la salsa, dar un par de vueltas para que se impregnen bien, repartir en 4 boles, poner encima de cada bol los mejillones, el huevo, romper, y terminar con una buena cantidad de cebollino picado. Para los mejillones del corazón de cogollos: Escurrir los mejillones sobre un colador, aprovechando el escabeche. Para el tomate: Lavar y congelar por lo menos 7 días, pasado el tiempo poner a descongelar sobre un bol, picar el tomate para facilitar la salida del agua, colar y reservar el agua. Para los cogollos: Picar la cebolleta y el ajo, poner con un poco de aceite y dejar cocinando muy muy suave, cubrir con un chorrito de vino, dejar evaporar, poner el vinagre y dejar cocinar, colar y reservar. Cortar la parte superior e inferior del cogollo, aprovechando justo los centros, licuar las partes sobrantes con un poco de espinaca, aliñar con el agua y el vinagre. Para la presentación de los cogollos: Poner un poco de yogur en el centro, sobre este el corazón de cogollo y las aceitunas, rodear con el licuado de cogollo y aliñar con el escabeche de los mejillones.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para las mejillones:

2 latas de mejillones en escabeche

Para los cachelos:

1 k de cachelos (patata con piel de uos 5/6 cm de diámetro)

200 gr de mantequilla

2 dientes de ajos

3 granos de pimienta

5 gr de sala

200 gr de caldo de pollo (brick, ojo, ya tiene sal).

Para la salsa brava:

1 yema de huevo

Aceite

Salsa Valentina

Para los huevos:

4 huevos frescos

Para la presentación de las patatas bravas:

40 gr cebollino fresco picado.

Para los mejillosnes de los cogollos:

2 latas de mejillosne en escabeche

Para el tomate:

4 tomates maduros.

Para los cogollos:

6 Cogollos

½ bolsa de espinacas

Agua de tomate

1 dl de vino blanco

3 dl de vinagre de vino

1 cebolleta

1 diente de ajo

Yogurt Cremoso

Aceitunas negras picadas finas.

Utensilios

Tabla de cortar

Fuente de horno

2 Sartenes

1 Espumadera

1 Colador
Batidora y su vaso
2 Boles grandes
1 vaso hondo
Microondas
Licuadora
1 bol pequeño
Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Pepe Solla

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD