

MEJILLONES EN ESCABECHE

Ingredientes:

- ~ 2 kg de mejillones cocidos.
- ~ 150ml de aceite virgen extra.
- ~ ¾ vaso de caldo de los mejillones colado.
- ~ ¾ vaso de vino Albariño o vino blanco.
- ~ ¾ vaso de vinagre de sidra.
- ~ 3 dientes de ajo.
- ~ 2 hojas de laurel.
- ~ 6 ó 8 granos de pimienta negra.
- ~ 2 cucharadas de pimentón de la Vera dulce o picante.
- ~ Sal.



Preparación:

- Separamos la carne de las conchas de los mejillones.
- Picamos los ajos y los freímos ligeramente en el vaso aceite con las hojas de laurel y los granos de pimienta.
- Retiramos el aceite para bajar la temperatura y añadimos el pimentón.
- A continuación, vertemos los vasos de vinagre, el vino y el caldo de los mejillones.
- Cocemos durante dos o tres minutos.
- Colamos el caldo con una gasa para quitar los posos del pimentón. Reservamos las hojas de laurel y los granos de pimienta.
- Añadimos los mejillones a esta salsa con las hojas de laurel y la pimienta. Cocemos un par de minutos y los dejamos enfriar.
- Los pasamos a un envase con tapa y metemos en el frigorífico. Es mejor hacerlos varios días antes, pues mejoran con los días.

SEMIFRIO DE FRUTA Y CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

- ~ 200g de nata al 35%.
- ~ 200g de chocolate blanco.
- ~ 250g de fruta natural (frambuesas, fresas, albaricoques, etc.)
- ~ 50g de azúcar glas.
- ~ 70gr de clara de huevo.
- ~ 4 cucharadas de licor con o sin alcohol de la fruta elegida (opcional).



Preparación:

- Troceamos la fruta en trozos pequeños. Reservamos.
- Fundimos el chocolate con la nata en el microondas. Dejamos templar.
- Montamos las claras a punto de nieve con el azúcar glas. Reservamos.
- Añadimos las claras a la mezcla del chocolate y la nata, mezclando sin batir hasta obtener una mezcla homogénea.
- Mezclamos la fruta troceada al chocolate y el licor, removemos ligeramente hasta integrar las frutas.
- Vertemos en un molde y congelamos durante varias horas o de víspera.
- Poco antes de servir sacamos del congelador, decoramos y acompañamos con la misma fruta fresca si se desea.