

Mejillones en caldo de tomate con tocino



Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 1 cucharada
- Ajo picado: 3 dientes
- Albahaca picada: 1/4 taza
- Cebolla amarilla picada: 1 taza
- Copos de pimienta roja: 1/4 cucharadita
- Harina todo uso: 1/4 taza
- Mejillones de la Isla del Príncipe Eduardo (PEI), limpios y sin espinas: 1500 gr
- Pan de masa madre a la parrilla cortado en rebanadas: para servir
- Sal Kosher: 1/4 cucharadita
- Tocino grueso cortado en rodajas: 350 gramos
- Tomates picados Pomì con el jugo: 1 lata
- Vino blanco seco: 2 tazas

For this recipe we used:

Tomates Troceados 400 gr



Preparación

Este plato es muy fácil de hacer: se prepara en menos de 30 minutos. ¡Asegúrese de servir con abundante pan a la parrilla para untar en la salsa una vez que los mejillones se hayan acabado!

Indicaciones:

Colocar los mejillones en un bol grande lleno de agua fría y harina, y dejarlos reposar durante unos 15 minutos.

En una olla grande de fondo grueso o en una olla de hierro grande, añadir el tocino a la sartén y poner a fuego medio. Cocinar el tocino, removiendo de vez en cuando, hasta que esté crujiente y la grasa se haya consumido, unos 6 a 8 minutos. Con una espumadera, retirar el tocino y colocarlo un plato cubierto con papel absorbente y reservar, dejando la mayor cantidad de grasa posible en la olla.

Volver a poner la olla al fuego, añadir el aceite de oliva y calentar. Añadir la cebolla y sofreír, removiendo de vez en cuando, hasta que esté blanda y opaca, unos 5 minutos. Incorporar el ajo y cocinar hasta que esté fragante, unos 30 segundos más. Verter el vino y dejar cocinar a fuego lento, luego añadir los tomates, los copos de pimienta roja, la sal y la pimienta.

Ecurrir los mejillones, enjuagarlos con agua fría, y añadirlos a la olla. Tapar y cocinar al vapor los mejillones hasta que se abran, unos 8 minutos.

Servir en cuencos grandes con albahaca y pan a la parrilla para mojar.