KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Mejillones al vino blanco

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 2-4 personas.

Ingredientes

2 kg Mejillones
1 Hoja de laurel
1 Cebolla
1 Limón
1 Diente de ajo
2 Zanahorias
1 pizca Perejil
2 cda Aceite de oliva virgen extra
300 ml Vino blanco
1 pizca Flor de sal
1 pizca Pimienta molida
Allioli
Allioli picante

Preparación

Utilizar sólo mejillones cerrados, limpiar bien con agua corriente y retirar las algas si es necesario.

Pelar y picar la cebolla y el ajo. A continuación, pelar las zanahorias y cortarlas en dados pequeños.
Lavar y secar el perejil y picarlo finamente.

Calentar 3 cucharadas de aceite en una cacerola grande, rehogar las cebollas, el ajo y las zanahorias. Añadir la hoja de laurel y el vino.
Llevar todo a ebullición.

Sazonar con sal y pimienta. Añadir los mejillones y cocer a fuego fuerte durante 10-15 minutos. Incorporar el perejil.

Servir los mejillones con el caldo, rociar con zumo de limón y acompañar con allioli (o allioli picante para los más atrevidos).