MEJILLONES A LA VINAGRETA

INGREDIENTES

1 kg. de mejillones
½ cebolla
½ pimiento rojo
½ pimiento verde
½ cebolleta
2 hojas de laurel
½ vaso de vino blanco
2 tomates pequeños
3 Cdas de aceite de oliva virgen
1 Cda de vinagre de Jerez
Perejil picado
Sal (al gusto)

PREPARACIÓN

Lavamos y escurrimos muy bien los mejillones en agua fría y quitamos todas las impurezas que vengan en la bolsa
Ponemos a calentar ½ vaso de agua en una cazuela grande y cuando el agua comience a hervir añadimos una hoja de laurel y a continuación los mejillones. Añadimos un chorro generoso de vino blanco, unos granos de pimienta negra y un pellizco de sal.
Los dejamos cociendo 3 min y en cuanto estén todos abiertos los retiramos con una espumadera. Dejamos enfriar y reservamos en un plato. El agua de la cocción no la vamos a tirar, la colamos y dejamos en un vaso.
Sacamos los mejillones ayudados por un buen cuchillo, arrastramos todo el mejillón hasta que quede el interior limpio. Limpiamos bien los filamentos y las conchas rotas que se quedan pegados al mejillón y reservamos mejillones por un lado y las conchas por otro.
Lavamos todos los vegetales y secamos. Pelamos la cebolla, la cebolleta y los tomates. Picamos todos los ingredientes en dados pequeños, mezclamos todo en un bol y añadimos un poco de perejil picado y sal al gusto. Removemos todo bien juntando los sabores de las hortalizas.

LA VINAGRETA

En un vaso añadimos una pizca de sal y la pimienta negra recién molida. Introducimos el aceite de oliva virgen extra y el vinagre añejo de Jerez.
Por último removemos enérgicamente con un tenedor. Añadimos la vinagreta al bol con las hortalizas, y mezclamos todo muy bien.

Se puede presentar tipo ensalada, todos en un plato sin su concha, o bien cada mejillón en una concha vacía y cuando estén todos colocados ponemos encima el picadillo de la vinagreta que tenemos reservado.

NOTA

Los mejillones deben ser frescos, si no los vamos a consumir en el mismo día los debemos dejar en un recipiente con agua fría el mayor tiempo posible antes de su futura cocción, cambiando el agua cada 6 horas aprox.
Podemos presentar los mejillones con o sin concha (Tenemos que lavar muy bien las conchas pues las vamos a meter en la boca).